

Entre ajíes
encuentros y
otros recutecus



ODIAGA-MAGÁN
Seis generaciones



Segunda generación





INTRODUCCIÓN

Este proyecto familiar, por llamarlo de alguna manera, surge como un recetario, pero definitivamente no es un recetario. Es más bien un intento por retener recuerdos del mundo familiar y acogedor de nuestros padres y abuelos en el que crecimos y crecieron nuestros hijos. En ese mundo lo común era juntarse, con motivo o sin motivo. Y al juntarnos siempre hemos compartido algo rico, es así que consideramos que aquellas recetas en las que hemos sido parte del proceso, muchas veces solo como testigos pasivos o escuchando las coordinaciones para celebrar juntos la Navidad, considerando la mejor alternativa para 28 de julio, algún cumpleaños, quién hace qué, esas recetas y esos preparativos tienen suficiente magia como para transportarnos y contar parte de nuestra historia familiar. Puede que no sean las mejores recetas ni las más profesionales, pero nos transportan. La forma en que se preparaban los platos, la forma en que se hablaba de los platos, la expectativa. Esas son las cosas que hemos querido capturar en este proyecto. El cual se inició aproximadamente en el 2003 y que recién empezó a materializarse en el 2020, año de pandemia y autodescubrimientos, y se está concluyendo en el 2021, año del Bicentenario.

Toda idea tiene un promotor, alguien que mueve a un grupo que acepta la idea y se la apropia. En este caso, nuestra generación impulsó y se apropió del proyecto. ¿Quiénes somos?, los primos y las primas que nacieron entre 1954 y 1968, la primada, descendientes de Octavio Aníbal Odiaga Magán y Adela Mercedes Andrade Zapata. Pero las recetas, fotos y anécdotas que estamos incluyendo son de los descendientes de Emilia Magán y Adolfo Odiaga.

La idea original fue de María Matilde Reyes Odiaga, Mati, mi hermanita. Ella quería tener muchas de las recetas familiares, las de nuestra mamá, los frejoles de la tía Anto, quizás saber que tía Anto ya se nos iba a ir y que quedaban cosas sin registrar y que se podían perder, como el seco de Vito, su picante de langostinos, una serie de tradiciones familiares sin registrar, sin grabar, todo eso se podía perder con el tiempo. Y así comenzó. Luego, en el 2005, Mati estuvo involucrada en el proyecto de la revista de su promoción del colegio, de ahí tomó la idea, cada persona tendría una página o más, con recetas, fotos y anécdotas. Entre el 2003 y el 2004 varios empezaron a enviar recetas, las cuales se copiaron a máquina, había, y hay, una gran variedad. Contribuyeron todas las generaciones, se darán cuenta al ver las contribuciones de una misma persona con más de 17 o 15 años de diferencia. Luego, Mati emigró al Canadá y las recetas quedaron con Toñi, pero por diversos motivos el proyecto se enfrió.

En el 2020, en medio del confinamiento, se retomó el proyecto. En ese momento, contamos con la valiosísima ayuda de nuestro primo Clinton, quien, a su vez, es un gran cocinero y bajista. Cuando ha venido a Lima con Christi hemos sido testigos de sus habilidades culinarias, los dos nos han engreído bastante con platos de cocina internacional. Él creó una página web para juntar recetas, fotos y anécdotas. El tener la página fue un gran impulso. Varias de nosotras, Mati, Toñi, Loliana (Lola Astete) y yo ayudamos a subir las recetas que teníamos a máquina, así como recetas a nombre de aquellos que ya no estaban con nosotros. En ese proceso han sido

invaluables las habilidades de organización de Toñy quien lleva cuadernos de apuntes de todas las reuniones que tenemos y de las cantidades, y es así como podemos saber que en la Navidad de tal año consumimos tantos panetones o cuantos kilos de arroz preparamos para el 28 de julio de cierto año. Y descubrimos que nuestra querida Loliana era una estricta revisora de contenido quien no pasó por alto ni una omisión.

A lo largo de este proceso, se hizo necesario explicar quién era hijo o nieto de quién, porque la familia ha crecido bastante. Es así como Mati se encargó del árbol genealógico para que los hijos, nietos y todas las generaciones a las que les provoque hojear esta publicación familiar sepan de quién es cada plato y puedan ubicarse en el árbol genealógico, aunque hay una parte que más parece una liana. Nos enviaron una gran cantidad de fotos y empezamos a considerar cómo agruparlas, nos pareció que una sección dedicada a las casas que nos vieron crecer y donde aprendimos el valor de simplemente "estar juntos" podría funcionar. Sin embargo, nos quedaron muchas fotos valiosas que las hemos agrupado en "Momentos".

Toñi, Loliana, Mati y yo íbamos tratando de coordinar y dar cierto orden; a través de estas conversaciones nos dimos cuenta de que teníamos muchas cosas más, aparte de las recetas, que queríamos preservar como los dichos y refranes que oímos en boca de nuestros abuelos, tías y tíos, por ese motivo los hemos incluido. Sabemos que quedan muchas cosas sin registrar, pero para poder materializar el proyecto, había que ponerle punto en alguna parte.

Y así como la página web de Clinton nos dio un gran empujón con la recopilación de las recetas, en el tramo final del proyecto, gracias a la contribución económica de Neni (Sandra Odiaga Montero) hemos podido contratar a una diagramadora. Y con el apoyo de Isa (María Isabel Chirinos Astete) y de Erik (Erik Karlsson Reyes), quienes nos han dado energía y una perspectiva distinta, estamos concluyendo este proyecto familiar, que con la excusa de juntar recetas nos ha acercado, nos ha hecho revisar y reevaluar muchas cosas.

Muchísimas gracias a todos los que han enviado recetas, fotos y anécdotas desde Canadá, Estados Unidos, Venezuela y nuestro queridísimo Perú. Este es un recetario inusual, tenemos varias versiones de un mismo plato, así como estilos diversos al momento de explicar la preparación o los ingredientes. Hemos querido respetar la originalidad y el estilo de cada contribución porque así somos, distintos y únicos. Somos una familia peruana que trata de enfrentar los momentos difíciles de la mejor forma posible y que vemos con entusiasmo y optimismo este 2021, año en que celebramos los 200 años de nuestra independencia.

Vituca (María Victoria Reyes Odiaga)

Tercera generación







“A buen hambre, no hay pan duro”

ENTRADAS





Arepa de reina pepiada

👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (abuela)
👤 Dante Castagnino Rossi (abuelo)

👤 Mercedes E. Castagnino Odiaga (madre)
👤 Giorgio Molinari (padre)

Arianna y Fabiana
Molinari Castagnino

Siendo los venezolanos de la familia, nos encantaría que hagan esta receta que nos representa y ¡es la favorita de la casa!

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo desmenuzado
- 1 aguacate
- 1 crda de mayonesa
- 1 crda de mostaza
- Sal y pimienta al gusto
- 1 limón
- Arepa:**
- Harina pan
- Sal
- Agua

Preparación

Preparación Reina Pepiada: - Sancochar el pollo con agua, sal y un diente de ajo. - Desmenuzar el pollo. - Mezclar con el aguacate picado. - Agregarle la mostaza, mayonesa, sal, pimienta y limón. Preparación Arepa: - En un bowl agregar el agua y la sal al gusto, luego agregar la harina hasta que quede como una masa suave. Preparar la arepa en forma de bolita y luego aplastarla en una sartén con un poco de aceite. Después de 5 minutos voltear la arepa hasta que esté cocinada por ambos lados Cuando esté listo todo, abrir la arepa y rellenarla con la Reina Pepiada. (También le puedes agregar queso!)



Cocktail de camarones al estilo de tía Ofe

- 👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- 👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
- 👤 Dante Castagnino Rossi (padre)

Italo Octavio Castagnino Odiaga

Si bien Tavo nos dejó muy temprano, siempre está con nosotros y también en este recetario con esta rica entrada.



INGREDIENTES

- 2 camarones hervidos
- 3 papa amarilla sancochada en cuadraditos
- 1 palta en cuadraditos, mayonesa + coral del camarón (o ketchup si no hay coral)
- Lechuga para decorar

Preparación

Picar 8 camarones, reservar 4 camarones para decorar. Mezclar los camarones, la papa picada y la palta en cuadraditos. Preparar mayonesa. Si el camarón tiene coral, ponerle uno o dos a la mayonesa y licuar, van probando a ver si pueden ponerle más corales de lo contrario, agregar ketchup para dar color. Mezclar los camarones, papa amarilla y palta con esta mayonesa/golf. Armar las copas con una hoja de lechuga, la mezcla, y encima poner el camarón(es) reservado(s) para decorar.



Empanadas de patas abiertas

Victoria E. Odiaga Andrade (suegra)
Luis A. Reyes Reyes (suegro)

Ariel Ricardo Dujovne

María Matilde Reyes Odiaga (Mati)

Empanadas dulces/empanadas saladas; limones amarillos/limones verdes (limas); manjar blanco/dulce de leche; pisco peruano/pisco Ch....; 6 a 0/los dejamos ganar en el mundial del '78; Primo/Amigo, Tía/madre de amigo (pero tu primo de que lado de la familia: ninguno, desde chicos del club). Las relaciones bi-nacionales entre una Odiaga Peruana y un argentino (el que suscribe) están cotidianamente salpicadas por malentendidos, sobrentendidos, discusiones semánticas y de uso y costumbre. Muchísimas referencias culturales en común más bien en una dirección que en ambos sentidos (los peruanos saben MUCHO más de los argentinos que viceversa). Las empanadas entran en el terreno de lo bizarro: ¿A quién se le ocurre desayunar con una empanada? A los Odiaga y otros 32 millones de peruanos. ¿A quién se le ocurre que una empanada se sirve de cena? A mi....franca minoría. ¿Por qué Empanadas de patas (piernas) abiertas? Porque son tan jugosas que si las comes sin abrir las piernas, ¡te manchas!.



INGREDIENTES

- 1 kg de carne picada
- 1/2 kg de cebolla blanca picada gruesita
- 1/2 kg de cebolla china
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 tomate
- Oregano
- Comino
- Pimentón dulce
- Pimienta cayena
- Sal
- Pimienta negra
- 200 grs de margarina vegetal o grasa
- 3 huevos duros cortados en 8
- aceitunas verdes cortadas sin pepa
- Pasas de uva (opcional)
- 24 Discos para empanadas (para que amasar si los comprados son tan buenos)

Preparación

Saltar los dos tipos de cebolla en la manteca en olla profunda, agregue la carne picada, codimentar con especias y dejar que la carne se termine de cocinar al fuego lento. La carne va a quedar con mucho jugo. Rectificar sal y pimienta y dejar enfriar en la heladera luego de agregarle las aceitunas y las pasas si le agregan. Al enfriar la carne va a solidificar y es más fácil separarla en los discos y se le agrega un pedacito de huevo a cada una. Se cierran bien fuerte las empanadas humedeciendo los bordes con un repulgue a dedo o tenedor. Se pueden freír o sino se pintan con yema de huevo y se ponen sobre una placa de horno enmantecada en horno caliente y se dan vuelta cuando esten doradas. Se comen en cualquier momento, bien calientes y con un buen Malbec, sentados con las patas abiertas!



Ensalada david

👤 Maria A. Odiaga Andrade (suegra)
👤 Alberto Astete Willis (suegro)

David Gray

👤 Adela Patricia Astete Odiaga (esposa)

El ají que utilizo son unos chiquititos rojos que son de México, pero en Lima se usa el ají limo. Sirve para acompañar piqueos. Ojala les guste.



Preparación

Se cortan los tomates, cebolla y ají bien chiquititos cuadraditos, se mezcla bien (igual cantidad de tomate y cebolla). Se agrega el ajo, si es entero en láminas bien finitas, si es en polvo se espolvorea según el gusto, el culantro bien picadito, salsa de tomate, un chorro de vinagre blanco, se adereza con sal y pimienta al gusto, queda bien picante.

INGREDIENTES

- Tomate
- Culantro
- Ajos (entero o polvo)
- Cebolla
- Ají chiquititos bien picantes
- Vinagre blanco
- Salsa de tomate
- Sal y pimienta

ensalada de papa

👤 María A. Odiaga Andrade (suegra)

👤 Alberto Astete Willis (suegro)

Reynaldo Lamas

👤 Lola María Astete Odiaga (esposa)

El popular **cuñis** (El Cubano). Esta receta ha causado sensación en todos los picnis que la he llevado, espero que también sea bien recibida en mi familia Odiaga.

INGREDIENTES





- 3 libras de papas (1.276 kg o 9 papas medianas)
- 1 cebolla mediana cortada en cuadraditos chiquitos
- 2 espigas de apio cortadas en rodajitas medianas finas
- 2 crditas de sal
- 4 huevos duros cortados en rodajitas
- 1 zanahoria rallada
- 1/4 de taza de aceitunas verdes rellenas de pimiento morrones cortadas en rodajitas
- 2 cucharadas de perejil natural bien picadito
- 1/4 de taza de vinagre de manzana (la medida tiene que ser exacta o un poquito menos pero nunca más)
- 1 taza de mayonesa (o al gusto)
- Pimentón en polvo para decorar

Preparación

Hervir las papas hasta que estén cocidas, pero no dejar que se desboronen, pelarlas y cortarlas en cuadrados de 3/4 de pulgadas (cuadraditos chiquitos); en un recipiente grande mezclar las papas con los demás ingredientes, guardando varias rodajas de huevo, algunas ramitas de perejil y rodajas extras de aceitunas verdes para la decoración de la parte de encima de la ensalada, después de decorarla rociarla con el pimentón. Si desea obtener una ensalada mas jugosa agregue 1/4 de taza de agua (yo personalmente la prefiero más seca)



Ensalada de Zanahoria de erik (2003)

-  Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)
-  Luis A. Reyes Reyes (abuelo)
-  María V. Reyes Odiaga (madre)
-  Anders Allan Karlsson (padre)

Erik Karlsson Reyes

Acompañan muy bien las lentejas de los lunes. Eso escribió Erik en el 2003. Las lentejas son una tradición los lunes, se dice que si se arranca la semana con lentejas nunca faltará comida en la mesa.



Preparación

Rallar zanahorias por el lado más grueso del rallador. Sazonar con aceite de oliva, limón, sal y pimienta.

INGREDIENTES

- Zanahorias
- Aceite de oliva
- Limón
- Sal y pimienta

Escabeche de pescado

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia
Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

En las reuniones familiares no faltaba como entrada el escabeche de pescado. ¡Se come frío!

INGREDIENTES

- 5 filetes de pescado (cojinova, corvina, lenguado)
- 1 kg de cebolla
- 4 cucharadas de ají seco colorado molido
- 3 ajíes verdes en tiras ajo
- Sal y pimienta
- Comino
- Orégano
- Aceite
- 1 taza de vinagre tinto
- Pan rallado o harina (para freír el pescado)

Para decorar la fuente:

- Aceituna negra
- Huevo duro
- Queso fresco
- Choclo
- Camote



Preparación

Poner a hervir 1 taza de vinagre con 2 tazas de agua con sal, pimienta, orégano, 1 ají verde en tiras y la cebolla en trozos gruesos. Sacarlas al primer hervor, guardando el líquido. Freír los filetes sazonados y pasados por harina o pan molido. En el aceite que queda de los pescados, se agrega más aceite y se dora ajo, el ají colorado, pimienta, orégano, comino (poco) y ahí se refrién las cebollas con el resto del ají verde, hasta que las cebollas estén lustrosas. Agregar un poco del líquido separado. Se acomoda el pescado, se cubre con la cebolla y se adorna con huevo duro, aceitunas negras, queso fresco, choclo y camote.



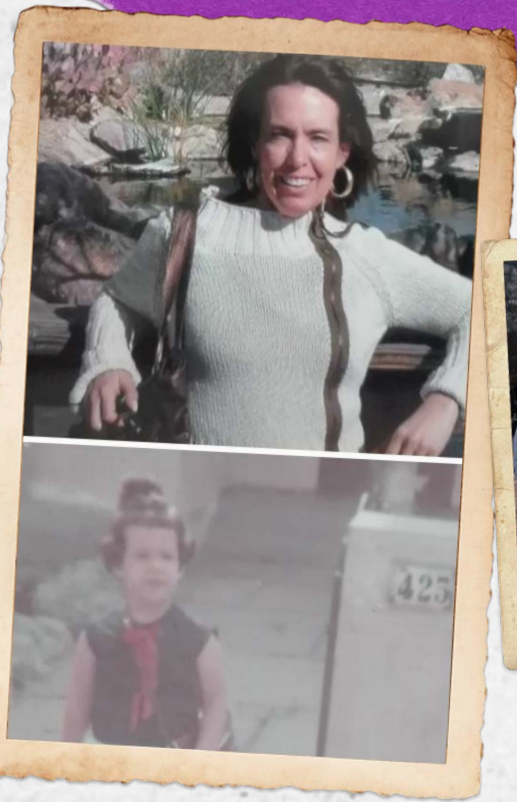
Espinacas saltadas

👤 Victoria Odiaga Magán (abuela)
👤 Ernesto Castellanos Mindreau (abuelo)

👤 María V. Castellanos Odiaga (madre)
👤 Fernando G. Vidal Ramírez (padre)

Liliana María
Vidal Castellanos

👤 Charles Lorrey Nicholls (esposo)



Preparación

Lavar las espinacas y picarlas. Picar cebolla, de preferencia blanca, y rehogarla en mantequilla. Echar las espinacas y saltar hasta que estén cocidas. Echar sal al gusto. Aparte sancochar papa amarilla en cuadritos y echar a las espinacas. Revolver y servir con arroz blanco si se quiere y un huevo duro partido por la mitad.

INGREDIENTES

- 1 atado de espinaca
- 2 papas amarillas
- Cebolla blanca (2 crdas)
- 2 cucharas de mantequilla
- 1 huevo por persona



LA CREMA SALVADORA

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María A. Odiaga Andrade (madre)

👤 Alberto Astete Willis (padre)

María Antonieta
Astete Odiaga

👤 César Bernardo Chirinos Hurtado (esposo)

De mi propia imaginación. Esta crema es una mezcla de huancayna y ocopa más o menos, pero cuando tienes hijos adolescentes que todo se comen y encima traen amigos sin previo aviso, no queda otra que improvisar y salió un día que no tenía qué poner. También me sirve cuando la comida no alcanzó y tienes que hacer algo rápido. En la refrigeradora puede durar hasta 3 o 4 días.



INGREDIENTES

- 200 gr de queso fresco
- 3 aji escabeche
- 3 galletas de soda
- 1/2 pimienta roja
- 1/2 tz de leche
- Maní o pecanas opcional (un poquito)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Cortar y sacar las pepas a los ajíes, dejarle algo de venas, pero no todas, para que no pique tanto. Luego colocar todos los ingredientes secos en la licuadora, prender e ir echando poco a poco la leche hasta formar una crema, si se desea espesar más, se puede agregar aceite. Se sirve con papas sancochadas, choclo o huevo duro.

La ensalada dulce para acompañar carnes de la negra

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Antonieta
Odiaga Andrade

👤 Alberto Astete Willis (espos)

(Por Toñy): Esta receta la envió en nombre de mi mamá, ella me la enseñó; no se cómo podía hacer tantas cosas ricas, era una maga con las manos, no sólo en la cocina sino que también tejía, cosía, bordaba y hacía manualidades, o sea el arte le corría por las venas..., pero no sé quién ha heredado su arte, ¡ojalá alguna bisnieta porque hasta ahora nadie!

INGREDIENTES

- 1 tarro de piña en conserva
- 1 tarro de pimiento morron en conserva
- 1 taza de cebolla cortada a la pluma
- 1 taza de apio picado menudito
- 1 aji verde
- 1 crda de maicena

Preparación

Se cuele la piña y se pica. Se cuelean los pimientos y se pican. Se juntan estos dos jugos (separando solo 1/2 tacita para más adelante) y se ponen a hervir con el ají abierto. Cuando el ají ha soltado el picor, se retira el ají; agregar la cebolla y que hierva a fuego lento hasta que se ponga verdecita. Luego, agregar la piña, el apio y el pimiento picados. En la 1/2 taza de jugo que se separó, se disuelve 1 cucharada de maicena y se agrega revolviendo en la olla donde colocamos la piña, el apio y el pimiento. Se deja que dé un hervor para que se cocine la maicena y listo. Si hubiera poco jugo, la maicena se puede disolver en agua.





Langostinos al ajillo

- 👤 María A. Astete Odiaga (abuela)
- 👤 César B. Chirinos Hurtado (abuelo)
- 👤 Tania Mendoza Augusto (madre)
- 👤 José A. Chirinos Astete (padre)

Aryuna Facundo
Chirinos Mendoza



INGREDIENTES

- Langostinos
- Mantequilla
- Ajos
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación

Poner mantequilla y un chorrito de aceite de oliva en una sartén, luego dorar el ajo en láminas. Incorporar los langostinos limpios y freírlos hasta que se pogan rojos. Al final sal, pimienta y tomillo. Super fácil!



Mal arrabia piurana como la preparaba mi hermana Victoria

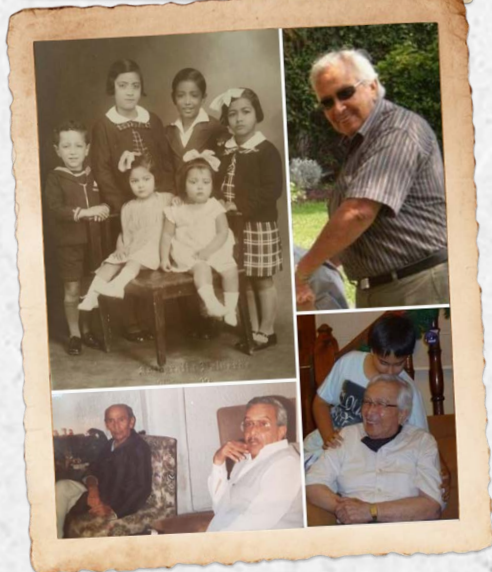
👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Ciro Adolfo Odiaga Andrade

👤 Gloria Beatriz Urday Masias (esposa)

Mi mamá contribuyó con esta receta en el 2003. Ahora, 2020, que se ha retomado el proyecto, Toñi ha preparado la Malarrabia y esas son las fotos que acompañan esta receta. Siempre he sabido que este es un plato que se sirve como guarnición en las comidas de Semana Santa, al buscar información sobre el nombre, vemos que se comía los viernes de cuaresma. Estamos retomando el proyecto en una cuarentena: las dos palabras provienen de la misma raíz. Me fascina, me encantan las palabras. De los hermanitos Odiaga Andrade solo Victoria, Ciro y Antonieta nacieron en Piura. No podíamos dejar de poner algo a nombre de tío Ciro, y que más que este plato piurano.



INGREDIENTES

- 4 plátanos bellacos bien maduros (los mismos que se usan para hacer chifles)
- 1 cebolla chica
- 1/2 pimiento
- 150 gr de queso fresco
- Sal y pimienta
- Ajos
- Aceite
- 1 crda de ají colorado licuado
- 1 crda de culantro picado

Preparación

Cortar los plátanos en 3 trozos, sin puntas, con cáscara y sancocharlos. Una vez cocidos, pelarlos y en un plato machucarlos con tenedor. Aparte, en una sartén poner aceite, freír el ajo, la cebolla, el pimiento en pedacitos, pimienta, sal y ají colorado. Cuando este aderezo está cocido, se agrega el plátano machucado. Se revuelve bien, se agrega el queso desmenuzado y el culantro. Disfrútenlo sólo o con arroz. Esta comida se estila en Piura para la época de Semana Santa.



Pizza Estravaganza

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 Gloria Beatriz Urday Masias (madre)
👤 Ciro Adolfo Odiaga Andrade (padre)

— Cecilia Beatriz Odiaga Urday



Preparación

Masa: mezclar bien los ingredientes, cuando ya no se pegue a las manos, dejar reposar 1 hora la masa. Mientras tanto, sofreír en una sartén los chorizos picados, separar. Cocinar los hot dogs. Sofreír la carne molida con un poco de crema de ajos. Retomar la masa. Después de 1 hora, espolvorear de harina sobre la mesa y estirar la masa con el rodillo hasta darle 1 cm de espesor y forma redonda. Colocar la masa en una lata para entrar al horno. Cuando esté estirada la masa sobre la lata poner la salsa de tomate bien esparcida sobre toda la masa. Poner la cebolla, la carne molida (ya sofrida), chorizo (sofrito), hot dogs, piña, aceitunas y al final el queso rallado encima. Llevar al horno por 15 o 20 minutos a 175C Como secretito... le pongo pasta de ajo a la salsa de tomate y cuando sofrío la carne y los chorizos.

INGREDIENTES

Masa:
400 gr de harina, 200 ml de agua, 1 pizca de sal, 1 cda de aceite de oliva.

Toppings:
3 chorizos picados en rodajas como monedas, 3 hot dogs cortados en moneda, 200 grm de carne molida, 2 cebollas blancas picadas en juliana, piña picada en triángulos (mejor si es en conserva), 150 grm de aceituna negra cortada en aritos, 1 bola de queso mozzarella rallado, salsa de tomate para pizza.



PIZZA SIMPLE (A LA SARTÉN) DE ERIK

👤 Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)
👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (abuelo)

👤 Maria V. Reyes Odiaga (madre)
👤 Anders Allan Karlsson (padre)

Erik Karlsson
Reyes

Durante la cuarentena por la COVID-19 perfeccioné esta receta y me convertí en el maestro pizzero. Tras muchos intentos, terminé descifrando cómo hacer una pizza rica de manera fácil y rápida. La situación llegó a tal punto que, al no poder encontrar harina de trigo, decidí prepararla con harina de maíz (misma preparación, resultado diferente pero igual sabroso). Las porciones e ingredientes son libres, lo importante es entender lo básico e ir explorando ingredientes nuevos, divirtiéndose en el proceso.



INGREDIENTES

Para la masa:
Harina sin preparar, sal, aceite de oliva, orégano

Para los toppings:
Queso (de preferencia mozzarella, pero pueden usar lo que tengan en casa), salsa de tomate (les doy la receta de una casera o puede ser una comprada en la tienda)

Otras opciones:
champíñones, jamón, pepperoni, cebolla, ¡lo que quieran!

Preparación

Cernir un tercio de bolsa de harina en un bowl. - Agregar un puñado de sal y una pizca de orégano. - Mezclar con una cuchara de palo y dejar un hueco en el medio. - Agregar un chorro de aceite de oliva. - Agregar agua en el centro e ir mezclando con la cuchara de palo. Es importante agregar el agua de a pocos hasta que la masa tenga la consistencia deseada (húmeda pero que no se pegue a los dedos). Una vez la masa tenga la consistencia deseada amasar un poco con las manos. OJO: esta masa no contiene levadura por lo que no es necesario amasarla mucho ni dejarla reposar. Esa cantidad de masa, alcanzará para hacer unas 3 pizzas pequeñas, depende del tamaño de su sartén. - Agarrar una parte de la masa y con un rodillo empezar a darle forma circular. - Echar un poco de aceite en una sartén fría, esparcir con un poco de papel toalla para que cubra toda la superficie de la sartén. - Colocar la masa en la sartén y con los dedos ir acomodando para que cubra toda la superficie de la sartén (debe quedar delgada). - Poner la sartén en la hornilla en fuego alto. - Colocar los toppings deseados y bajar el fuego a la mínima potencia. En unos 15 minutos, la pizza debería estar lista, pero dependiendo el grosor y la intensidad de la hornilla puede tardar un poco más. Es importante ir revisando que no se quemé. Para la salsa de tomate casera: - Licuar en la potencia más baja 3 tomates, 1 cebolla, 1/2 pimiento, 1 ají amarillo y una taza de agua. - Colocar la mezcla en una olla a fuego medio. - Agregar sal y azúcar al gusto (siempre más sal que azúcar). - Dejar reducir por 30 min (aprox) - Agregar un chorro de vino tinto - Dejar reducir hasta que tenga consistencia de salsa (aproximadamente 2 horas, pero recomiendo revisar y mover cada 30 minutos). - También se le puede agregar un sobre de salsa de tomate comprada en tienda para que salga más espesa.

Tiradito nikkei

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)

👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 María A. Astete Odiaga (madre)

👤 César B. Chirinos Hurtado (padre)

José Alberto
Chirinos Astete

Esta receta la voy a incluir porque es un clásico en mi casa, siempre me la piden mis amigos cuando vienen a visitarme y además porque es muy fácil de preparar. Mi hermana Isabel Chirinos, es súper cevichera pero solo de mariscos, nunca come tiradito porque es justamente de pescado, en ninguna de sus formas. Un día llegó a la casa y preparé este tiradito lo probó a las justas y le encantó. Así sí como pescado, me dijo, jajaja



INGREDIENTES

- Pescado, puede ser cualquiera que este fresco
- Kión
- Aji limo
- Aceite de ajonjolí
- Semillas de ajonjolí
- Limones
- Sillao
- Cebollita China

Preparación

Cortar el pescado en láminas o corte de tiradito, acomodarlo en la fuente o plato y guardarlo en la refrigeradora. Para la salsa, poner en un bowl, el kión y el ají limo picado, un chorro de aceite de ajonjolí, jugo de los limones y sillao. Encima del pescado que está en la fuente ya cortado, poner las semillas de ajonjolí, echarle la salsa y decorar con cebolla china picadita la parte verde. ¡Listo!

Torrejitas de choclo

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)

👤 Dante Castagnino Rossi (padre)

Ofelia Ileana
Castagnino Odiaga

👤 Ricardo Lizarzaburu Gómez (esposo)



INGREDIENTES

(Todo al ojo porciento)

- Choclos
- Cebolla picada chiquita
- Perejil picado chiquito
- Aji amarillo picado chiquito
- Sal pimienta (opcional)
- Harina
- 1 huevo ligeramente batido

Preparación

Desgranar y licuar bien los choclos crudos, (por eso licuarlos bien). En un recipiente poner los choclos licuados, agregarle la cebolla, perejil, aji, todo picado, agregarle el huevo batido, condimentar con la sal y pimienta, y echarle un poco de harina. Poner en una sartén un poco de aceite y freír en forma de torrejitas. Eso es todo.

Vinagreta

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

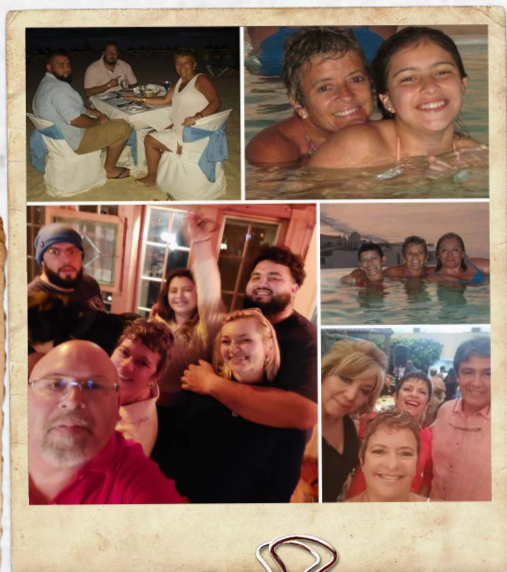
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 Victoria E. Odiaga Andrade (madre)

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (padre)

María Matil de
Reyes Odiaga

Esta vinagreta la preparaba mi mamá y la conservaba en una botella de vidrio con tapa en la refrigeradora hasta por 1 mes, ahí estaba ya lista para aderezar una rica ensalada.



Preparación

Poner todos los ingredientes en la licuadora hasta que la cebolla esté bien licuada. Pueden cambiar el orégano por otras hierbas de su preferencia. Se puede guardar en botella de vidrio en la refrigeradora hasta por un mes.

INGREDIENTES

- 1 tz de aceite
- 1/2 tz de vinagre tinto
- 1/2 cebolla chica
- 1 crdta de mostaza
- 1/2 crdta de ajo molido
- Sal y pimienta
- Orégano
- Salsa inglesa (Worcestershire)





“Échale más papa al caldo”

SOPAS



Aguadito de pollo

Emilia Magán Rodríguez (abuela)
Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

Adela M. Andrade Zapata (madre)
Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

El aguadito es uno de esos platos que se servían cuando la jarana iba a terminar, el día iba a amanecer y el cuerpo pedía algo caliente.

Esa es la hora en que en las grandes jaranas y fiestas se servía el aguadito.



INGREDIENTES

- 1 Pollo grande
- 1 Cebolla grande
- 1 Cucharadita de ajo molido
- sal, pimienta
- Culantro chancado (1 cda)
- 1 cucharada de aji colorado molido
- 1 cucharada de aji verde molido
- 1/2 kilogramo de arveja
- 1/2 pimienta morrón en tiras
- Perejil picado y cubito
- 1 taza de arroz
- 1 cubito
- 1 copa de pisco o 1 copa de Jugo de limón o cerveza negra



Preparación

Freír la cebolla picada con el ajo, cuando cambia de color se le agrega pimienta, ajíes molidos, sal y el culantro chancado. Se sofríe y se agrega la arveja, el pimienta y cubito. Se ponen las presas de pollo, se revuelve y se tapa. Cuando suda, se le agrega agua, el arroz y, opcionalmente, cuando está casi cocido el arroz, se le agrega papa amarilla.

Cuando está cocida la papa amarilla, se le agrega el limón y el perejil con ají. Si se quiere aguadito verde, no se le pone el aji colorado y, más bien, se le pone 4 veces más de culantro licuado con aceite y colitas de cebolla china.

Chilcano de pescado de Vito

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)

👤 Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia
Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (espos)

Este chilcano de pescado es uno de los platos "resucita muertos". Ideal para resaqueados y trasnochados.



Preparación

Poner a hervir la cabeza de pescado, el espinazo, si se tiene cangrejo o un poco de choros, junto con una cebolla partida y sal. Cuando ha hervido un rato, se cuele, se le pone un poco de arroz (opcional), se pica bastante perejil y ají verde, se hierve otra vez. Se sirve con limón.

INGREDIENTES

- 1 cabeza de pescado con espinazo
- Cangrejo o un poco de choros
- Cebolla partida
- Perejil
- Sal

👤 Adela Mercedes Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
👤 Dante Italo Castagnino Rossi (padre)

Dante César Castagnino Odiaga

chupe de camarones

Así prepara el Chupe de Camarones tía Ofe, la "Gobernanta". Esta receta es un tesorito culinario que deleitará a más de uno. Tía Ofe pone esta receta a nombre de su querido hijo Dante.



INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de camarones
- 2 cabezas de pescado
- 4 filetes de pescado
- 8 papas amarillas
- 4 huevos
- 8 trocitos de queso fresco (6 cm y un dedo de ancho para adornar)
- 2 cdas de arroz
- 1 cebolla mediana
- 2 tomates pelados y sin pepas
- 2 ramitas de huacatay
- 1/2 kg de habas
- 2 choclos en rodajas
- 2 ajíes amarillos
- 1 cda de ajos molidos
- 2 cdas de ají colorado molido
- 1 tarro de leche evaporada
- Sal
- Aceite
- 3 lt. de agua

Preparación

Poner a hervir las cabezas de pescado en la mitad del agua. Freír los filetes de pescado partidos por la mitad que servirán para adornar. El aceite en el que se ha frito el pescado, echarlo a la olla en la que se hará el chupe (olla grande). Hacer en ese aceite el aderecho friendo primero el ajo, luego agregarle la cebolla picada lo más chiquita posible, cuando esté dorada aumentarle el tomate también bien picadito. Cuando el tomate esté deshecho, agregarle el jugo que tienen las pepitas bien coladito, luego agregarle el ají colorado, echar la sal y dejar cocinar un ratito. Aumentar el caldo de la cabeza colado, el resto de agua, echar el arroz, el huacatay y el ají verde. Dejar hervir. Cuando el arroz esté bien cocido, medio deshecho, aumentar el choclo en rodajas, las habas y las papas amarillas. Cuando casi estén cocidas las papas, agregar los camarones bien limpios. Una vez que los camarones estén coloraditos, echar los huevos, cuando se cocina el huevo, apagar y aumentarle la leche evaporada. Al servir, poner en cada plato un trozo de pescado frito y el trozo de queso fresco. Antes de servir rectificar la sal. ¡Provecho!

Menestrón de mi cuña Vito

Adela M. Andrade Zapata (suegra)
A. Octavio Odiaga Magán (suegro)

Gloria Beatriz Urdy MASIAS (Tía Betty)
Ciro Adolfo Odiaga Andrade (esposo)

Nuestra glamorosa Beatriz no podía faltar en el recetario. Aunque valgan verdades la cocina nunca fue su fuerte, Betty, con su elegancia, distinción y comentarios cómplices, nos ha llenado siempre de sonrisas y momentos agradables. Es así que su cuña Vito le presta esta receta.



INGREDIENTES

- 1 kg de carne de sancochado (pecho)
- 1/4 kg de zanahoria
- 1/2 nabo
- 1/2 poro
- 1/2 apio
- 1/4 Kg vainitas
- 1/4 Kg arvejas
- 1/4 Kg de habas verdes
- 1/4 Kg de frejol verde
- 2 choclos desgranados
- 4 papas blancas
- 1/2 Kg de yuca
- 1/2 Kg de zapallo macre
- 1/2 Kg de camote
- 1 atado de albahaca
- 1/4 Kg de queso fresco
- 1/4 Kg fideos canuto
- Aceite
- Sal y pimienta
- Ajo.



Preparación

Poner a agua a calentar y agregarle la carne, cuando hierva y le salga espuma, sacársela. Agregar el frejol verde, después de media hora se le agregan todas las verduras picadas bien menuditas. Echar sal. Aparte licuar la albahaca bien lavada (se puede cabecear con espinaca) con el queso fresco, ajo, sal, pimienta y aceite; si no da la licuadora, se puede agregar leche. (Volvemos a la olla). Agregar el choclo desgranado, los fideos canuto y probar la sal; si le falta sal se rectifica. Sigue hirviendo hasta que estén cocidos los fideos y la carne (se retira la carne), y se agrega la crema de albahaca. Servir con queso parmesano.

Sancochado de Victoria

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

Un sabor que quedó grabado en mi paladar. Mi mamá preparaba por lo menos una vez al mes sancochado. Me encantaba ver llegar la fuente con la carne bien cocinada que casi se deshacía, otra fuente con las yucas, col, garbanzos, zanahoria, papa, el bol con el caldo cargado de sabor y luego 2 o 3 variedades de ají (Matty).



INGREDIENTES

- 3 kg punta de pecho
- 1/4 kg de garbanzo (remojuados en agua con sal desde la víspera)
- 2 kg de papa
- 2 kg de yuca
- 1/2 col crespa (grande)
- 2 choclo por persona
- 2 kg de camote
- Culantro
- Sal y pimienta

Preparación

Poner agua a calentar, cuando está bien caliente, agregar la carne y los garbanzos (escurridos), cuando ha hervido una hora y media, y ha botado espuma oscura, ésta se saca con espumadera, se agrega sal y las yucas peladas y trozadas. Cuando están cocidas las yucas, se separa un poco de caldo en otra olla y ahí se pasan las yucas (cerca al calor). Después se ponen las papas, y cuando están cocidas, se pasan a la olla donde se tienen las yucas. Poner la col (enjuagada y trozada), cuando cambia de color, se saca escurriendo. Se prueba la sal, porque puede bajar con las papas, rectificar. Si la carne ya está cocida, se saca (más o menos tiene que hervir 2 horas y media). Poner una rama de culantro, se sacan los garbanzos, y se ponen los choclos por 10 minutos (más o menos) a hervir y se apaga. Los camotes se cocinan aparte. Se sirve el caldo solo y todo lo demás se pone en fuentes.



SOPA A LA MINUTA PUNCHE

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)

👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 María A. Astete Odiaga (madre)

👤 César B. Chirinos Hurtado (padre)

José Alberto
Chirinos Astete

Esta receta salió tan rica que fue puesta en Instagram y no podía faltar en el libro de recetas de la familia Odiaga.



Preparación

En la olla donde vas a hacer la sopa, freír la carne cortada en pedazos my chiquitos. Retirar y en esa misma olla hacer el aderezo de cebollá picadita y ajo, luego le pones el ají colorado. Como en toda comida, en el aderezo está el secreto, tomarse su tiempo para que se cocine bien a fuego bajo. Una vez que ya esté el aderezo, incorporar la carne y agua. Que hierva unos minutos y le pones la papa amarilla y la pasta, espera hasta que estén cocidos y al final le pones oregano y leche. Por otro lado, tostar una rodaja de pan de molde con mantequilla y un poquito de oregano. Freír un huevo, ponerlo encima de la sopa a la hora de servir, con la rodaja de pan al costado, para ir metiedole de a pocos a la sopa.

INGREDIENTES

- Lomo o bistec
- Ají colorado
- Espagueti
- Papa amarilla
- Pan de molde
- Mantequilla
- Cebolla
- Ajo
- Oregano
- Leche
- Huevo





“Barriga llena, corazón contento”

SEGUNDOS



Ají de gallina a la Lolita

 Lola Voysest de Odiaga (abuela)
 Carlos Odiaga Magán (abuelo)

 Lola Odiaga Voysest (madre)
 Richard Rephann (padre)

Lola Voysest
Rephann

Este es mi plato favorito. Recuerdo a mi abuela Doña Lola poniendo arroz en una taza, haciendo un molde para el arroz, sirviendo este plato con huevos cocidos y aceitunas. Siempre le pedía a mi mami que cocinara este plato tan rico. Ahora que soy grande, es mi plato favorito y así introduzco a mis amistades a la riqueza de la cocina peruana.



INGREDIENTES

- 2 kg pollo entero
- 6 dientes de ajo 4 machacados y 2 enteros
- 1/4 taza aceite
- 1 zanahoria, sin piel, cortada en 4 pedazos
- 2 cebollas rojas, picadas
- Sal y pimienta*
- 6 ajíes amarillo*
*sin pepas ni venas, machacados en blender con un poco de aceite. O puedes usar pasta de ají amarillo
- 5 panecillos blancos
- Leche
- 2 crdas de nueces molidas
- 1 kg papa amarilla o blanca, hervidas y sin piel
- 1 kg de arroz blanco preparado
- 50 g queso parmesano
- 10 aceitunas negras sin pepa
- 3 huevos cocidos, cortados en mitad.

Preparación

1. Pon el pollo a hervir en agua con 2 dientes de ajo, zanahoria, sal y pimienta hasta que esté cocido. Reserva una taza de caldo. 2. Saca todo el pellejo y huesos y deshílacha el pollo en trozos medianos 3. En una sartén grande, sofríe los 4 dientes de ajo machacados, cebolla, ají amarillo, sal y pimienta hasta que la cebolla se ponga transparente. 4. Mientras tanto, saca la miga de los panecillos, descartando las cortezas. Remoja el pan en 1-2 tazas leche, hasta que el pan esté totalmente remojado. 5. Exprime la leche del pan y pon el pan en la sartén. Muévelo hasta que el pan se disuelva. 6. Pon los troncitos de pollo, nueces molidas y queso y combina todo bien. Comprueba la sal. Agrega un poco de caldo si la salsa está muy espesa. 7. Presiona el arroz en un molde. Pon el arroz en el plato. Sirve el ají de gallina al lado del arroz, y adorna con rebanadas de papa hervida, aceitunas y huevo cocido. ¡Disfruten!

Ají de gallina AL ESTILO DE VITO, MI ESPOSA

Adela M. Andrade Zapata (suegra)
A. Octavio Odiaga Magán (suegro)

Luis Alejandro
Reyes Reyes (Lucho)

Victoria Odiaga Andrade (esposa)

Mi papi nunca cocinó pero está presente en el recetario de la familia con una de las recetas de mi mami.

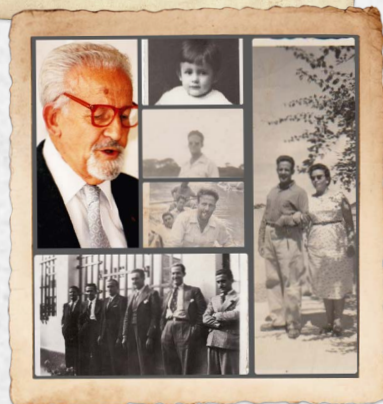
INGREDIENTES

- 1 pollo grande
- 1 pan de molde mediano
- 1 tarro de leche
- 1 crda de aji mirasol licuado
- 2 crdas de aji panca licuado
- 1/2 taza de queso parmesano
- 1 taza de nueces o pecanas
- peladas
- Aceite
- Sal y pimienta
- Cubito
- Ajinomoto
- 1/4 kg cebolla picada
- 2 crditas de ajo molido.



Preparación

Poner a hervir el pollo con sal sin que se deshaga. Poner a remojar el pan de molde con el tarro de leche rebajado con el caldo de pollo que se ha hervido. Poner en una olla aceite y freir la cebolla, cuando está cocida (cristalina) agregar el ajo hasta que "huela" a cocido, agregar los ajíes y dejar que se doren un poco, luego agregar la sal, pimienta, cubito de pollo y el pan (colado o licuado). Al echar esto a la olla va a espesar y se agrega caldo hasta que obtenga la consistencia adecuada; dejar que hierva un poco, moviendo constantemente. Rectificar la sal y luego agregar el pollo y dejar que hierva una vez más. Luego agregar las nueces y el queso parmesano. Servir el ají de gallina sobre rodajas de papa sancochada y decorar con aceitunas de botija y huevo. ¡Buen provecho!





Ají de gallina de neni

Esta receta se originó con la Tía Concho Colareta, tía de mi mamá, Esther Odiaga Montero. Yo aprendí observando a mi Mami en la cocina. ¡Qué lindos recuerdos! Nunca vi la receta escrita.

INGREDIENTES

Ya, no hay medidas específicas. Esta receta es para una gran cantidad, se prepara en olla cubierta grande. Se pueden aumentar ingredientes al gusto. **¡No se pone nada en licuadora!** Este aji de gallina es jugoso, no cremoso. **Ingredientes:** Pollo, sin hueso, sin piel, (mitad pecho, mitad encuentro), por ejemplo: 5 pechugas enteras/8 encuentros; harto aceite de oliva, ajo picado (4-5 dientes); cebolla amarilla grande picada; comino, generoso; sal y pimiento; aji Amarillo, aji panca; queso parmesano, menos de una taza en total, un poco bien rallado, un poco rallado como palito; nueces (walnuts), por lo menos media taza o poco mas, chancadas; pan de molde, sin borde, remojado en un poco de leche, 6-10 rajás; culantro fresco picado.

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

María E. Montero Chocano (madre)
Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Sandra Cecilia
Odiaga Montero

Bruce Bono (esposo)



Preparación

Hervir el pollo en agua en dos ollas, una para las pechugas, otra para los encuentros, porque tienen diferente tiempo de cocción. Al agua se agrega un poco de sal, pimienta, comino y unas hojitas de culantro. No se cocina el pollo demasiado, porque se va a cocinando se van agregando los otros ingredientes. Cuando este listo, se desilacha el pollo con tenedores, dejando unos trozos un poco más grandes y unos trozos más finamente desilachados como hilitos. Se mezclan los dos tipos de pollo desilachado en un bowl y se pone un chorro de aceite de oliva y un poquito de sal y se da vueltas para que no se seque. Guardar el caldo del pollo. Se va usar. En ollón grande, cubrir la base con aceite de oliva, sal, pimienta, comino y se calienta un poco. Agregar ajo picado, cebolla picada y cocinar un poco hasta que estén un poco suave. Agregar 3-5 cucharadas de ají amarillo y 3-5 cucharadas de ají panca (se aumenta al gusto). Cocinar todo junto un poco más. Luego se agrega un poco de cada caldo, usando algo para filtrar la grasa excesiva. Llenar más o menos mitad del ollón con el caldo. Se puede poner unas hojas más de culantro fresco a este caldo y un poco más de sal, pimienta, comino, ajíes al gusto. Calentar bien este líquido. El pan de molde remojado en leche se machuca finamente a mano hasta que quede un poco como mazamorra. No se usa mucha leche, lo necesario para machucarlo fácilmente. Que no queden grandes bultos o bolas de pan. Cuando esté caliente, pero no hirviendo, se agrega el pollo desilachado. Que se cubra y remoje bien todo el pollo en el líquido. Se puede agregar más caldo y más de los ajíes. Después, se agrega un poco de cada tipo de queso parmesano. Poco a poco, y que no domine mucho el queso, pero que sí se sienta sutilmente. Se agrega un poco del pan remojado machucado a la olla y todo se da vuelta bien, casi disuelve en el jugo para dar un poquito de cuerpo, pero esta receta es para ají de gallina jugoso. Luego se agrega una buena cantidad de las nueces chancadas. Es rico que se sienta un poco de bultito de nuez. Calentar todo bien. Puede llegar a punto de hervir, pero después se baja un poco la temperatura. Al servir, se pone un toque de culantro picado encima y siempre ajicito al lado para los que quieren aumentar un poco más.

Ajiaco de Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

El ajiaco es un plato de casa, hay muchas variaciones, esta receta es la básica. La idea es darle sabor y variedad a la papa que nunca escasea. Acompaña muy bien cualquier proteína y se puede comer solo, cuando no las hay (Vituca).



INGREDIENTES

- 1 kg papa
- 1/2 kg cebolla
- Ajo molido
- Sal y pimienta
- Comino
- Aji amarillo
- Leche
- Queso fresco (a ojo)

Preparación

Freír la cebolla picadita, ajo, pimienta, aji colorado y amarillo. Pelar las papas, picarlas en trozos y colocares en el aderezo dando vueltas. Se cubren con agua y se dejan hervir. Cuando están cocidas, se chanca un poco las papas y se agrega leche y queso fresco desmenuzado.

Arroz con pollo de vito

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

Un clásico delicioso. El 25 de diciembre y el 1 de enero, esta receta tomaba su versión "aguadito" y se preparaba con el esqueleto del pavo de la cena.



INGREDIENTES

- 1 pollo
- 5 tazas de arroz
- 1/2 kilo de arveja
- 1 pimienta
- 3 ajíes verdes sin pepa, ni venas
- 1/2 atado de culantro
- 1/2 atado de cebolla china
- Ajos, sal y pimienta

Preparación

Poner a dorar las presas, previamente sancochadas con sal y pimienta, una vez que estén doradas, se retiran de la olla. En ese aceite se fríe el ajo y se agrega el culantro que se ha licuado con el ají y la cebolla china y el pimienta (para ayudar a licuar se le agrega aceite y se le echa sal). Cuando se ha refrito un poco esto, se le agrega pimienta, las arvejas, las presas de pollo y se tapa para que sude un poco (10 minutos máximo). Se destapa y se le agrega 5 tazas de agua (se prueba la sal), se tapa para que hierva. Cuando hierve se sacan las presas, se agrega el arroz y se deja secar. Cuando seca, se baja el fuego, se le da vueltas y se deja para granear.

Arroz tapado de isa

- 👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)
- 👤 Alberto Astete Willis (abuelo)
- 👤 María A. Astete Odiaga (madre)
- 👤 César B. Chirinos Hurtado (padre)

María Isabel Chirinos Astete

Esta receta me salió de casualidad, yo intentaba hacer un arroz tapado y por limitaciones de todo tipo, me salió esto. El fin de semana del 27 y 28 de octubre del 2001, fui a Punta Rocas con unos amigos, cada uno se encargaba de diferentes tareas, a mí me enchufaron cocinar el domingo 28. Una de mis amigas tiene 2 hijos, así que decidí hacer arroz tapado porque los había visto comer eso en su casa. Me esmeré en aprender a hacer arroz tapado, unos días antes Carina y yo lo preparamos para el almuerzo. Llevé mis ajos y mi ají colorado en bolsitas para que sea la medida precisa, las pasas, las aceitunas, etc...pero me olvidé de los tomates y de la receta. El día que me tocó cocinar estaba súper cansada, ya que me había acostado tarde porque nos tomamos unos traguitos, y me levantaron temprano los hijos de mi amiga para que les haga ¡gelatina! Entonces, a la hora de cocinar estaba cansada y me faltaban algunos ingredientes y ¡la receta! Esto fue lo que salió:



INGREDIENTES

- Carne molida
- Pasas
- 2 cebollas blancas
- Ají colorado
- Ajos
- Sal

Preparación

Eché aceite en una sartén y un poco de ají colorado, corté la cebolla (intenté hacerlo en cuadrados, pero no me salía, así que a la mala fueron tiritas) y las puse a freír con el ají colorado, un poquito de sal, cuando la cebolla estaba dorada, le agregué la carne y las pasas, no le eche las aceitunas porque a una de mis amigas no le gustaban, un poco de sal y ¡listo! El arroz lo hice en la olla arrocera, le puse ajo, un poco de ají colorado y, al final, una lata de choclos dulces, salió amarillito, bien rico. Todo esto lo serví con papas sancochadas y brócoli. Según mis amigos estaba rico, no sé si era verdad, el hambre o no me querían hacer sentir mal, ya que saben que nunca cocino.



Asado argentino

consejos y chismes de como conquistarse a una familia peruana

Victoria E. Odiaga Andrade (suegra)
Luis A. Reyes Reyes (suegro)

Ariel Ricardo Dujovne

María M. Reyes Odiaga (Mati)

Desde el primer encuentro con los Odiaga de Boston en el 2008, y la "presentación en familia" en Punta Rocas, el Asado Argentino fue lo que derribo barreras. Punta Rocas fue el test de fuego: estaban los Padrinos (Don Carlos y Don Ciro para mi ... llamarlos tíos hubiese sido una insolencia de mi parte!) y el matriarcado en pleno. La competencia era sangrienta: el último hombre terminaría como Tupac Amaru, descuartizado. Clinton se había traído hasta la masa de pizza de USA para impresionar. Horas buscando un carnicero en Lima que me vendiese un vacío de carne argentina - no lomo de cuy, ni de bufalo brasilero ni de vaca serrana. Todo empezó bien con una parrilla de ladrillo y buen carbón en el jardín de Beto en un día radiante. Al cabo de una hora me presenté ante el comité de tíos, me arrodille extendiendo mis brazos con el vacío "a punto" y bajando mi cabeza en reverencia, cuando escuche que Don Ciro decía: ¡qué carne tan exquisita, está muy buena! ¡Gracias a dios no son veganos!

INGREDIENTES

Se calcula 1/2 kg de carne y achuras por comensal de buen diente.

Carnes: Vacío, tira de asado ancha (10 cm)

Achuras: morcilla y chorizos (medio por persona), mollejas (glándulas de corazón preferentemente), chinchulines

Sal parrillera (semi gruesa, tipo para conservas y escabeches)

¡NADA MAS!



Preparación

La carne se sala en forma abundante, si son pedazos gruesos ponerle un poco de agua a la sal ayuda a que no se caiga al asar. Los chorizos y morcillas se remojan en agua por media hora antes de ponerlos a la parrilla, así se evita que exploten y tiren grasa y se sequen (no se salan). Las mollejas y chinchulines se salan y se los adoba en limón amarillo (lemon). El fuego (carbón obviamente, el gas es considerado haram en la religión del asado), una vez que la brasa está bien encendida se distribuye en forma pareja bajo la parrilla. el "termómetro" es la palma de la mano sobre la parrilla a unos 5 cm y debe poder dejarla solo unos 10 segundos. Se ponen primero las mollejas y chinchulines porque tardan más. Luego de 15 min los chorizos y luego de 15 min las morcillas. En ese momento controlar que las mollejas y chinchulines estén dorados por debajo y se dan vuelta para continuar la cocción. Las achuras (menudencias) se servirán primero como entrada luego de las empanadas (ver receta Empanadas Argentinas) y antes de la carne que es el plato principal. La carne se pone cuando se pongan los chorizos. Las costillas se ponen del lado del hueso y el vacío del lado de la grasa. Se agregan más brasa a medida que se va consumiendo para mantener la temperatura constante. Las mollejas, chinchulines y chorizos se sirven cuando luzcan tostados y crujientes. Las morcillas solo necesitan calentarse bien. Al asado no le gusta que lo mareen, así que no le den vuelta a cada rato, solo controlar que no se pase (queme) y se da vuelta sólo una vez. El punto (nivel de cocción) depende del tiempo sobre la parrilla: fuego muy lento lo hará hervir más que asar y fuego fuerte lo quemará de afuera. Tiempo estimado 30-45 minutos para las achuras. 60 minutos para las carnes.

Celery Tuna Macaroni

- 👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- 👤 Maria A. Odiaga Andrade (madre)
- 👤 Alberto Astete Willis (padre)

Lola Maria
Astete Odiaga
👤 Reynaldo Lamas (esposo)

Esta receta la sacó mi esposo de un periódico como en el 2000, pero la he preparado yo en varias reuniones con mi familia política. Les gustó mucho.




Preparación

Cook macaroni according to package directions; drain an cool. In a large nonreactive bowl, combine macaroni with celery, broccoli, tuna, cheese and onions. Just before serving, combine remaining ingredients. Toss gently into macaroni mixture.

INGREDIENTES


- 2 cups elbow macaroni or organic spelt macaroni
- 1 1/2 cups thin-sliced celery
- 2 tablespoons chopped celery leaves
- 2 cups broccoli florets
- 2 (6oz) cans good quality tuna fish packed in water, drained and flaked
- 8 oz cheddar cheese, cut into 1/2-inch cubes, or 8 oz shredded soy cheese
- 1/2 cup chopped onions
- 1 1/4 cup mayonnaise or soy-based dressing
- 1/4 cup sweet pickle relish
- 1 (2 oz) jar diced pimientos (2 tablespoons)
- 1 teaspoon lemon juice
- 1 clove garlic
- crushed 3/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon fresh-ground black pepper

Costillas al horno

 Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)

 Luis A. Reyes Reyes (abuelo)

 María M. Reyes Odiaga (madre)

 José Luis Silva Hurtado (padre)

Daniel Alejandro
Silva Reyes

Nuestra ida al restaurant Central con Erik y Mauricio: una de las mejores experiencias culinarias que he tenido.



Preparación

Sazonar las costillas con la sal, comino, pimienta y chili flakes, pero cuidado... se sazona sin miedo. En un bol mezclar los otros ingredientes y tomar la mitad de la chela antes de que se caliente. Bañar con la mezcla las costillas con la mitad de la mezcla y al horno. Se empieza a 230C (calentar el horno antes), bajar la temperatura 10 grados cada media hora, acariciando las costillitas con el resto de la mezcla cada vez. Hornear 3h30 a 4h30 dependiendo del tamaño del chanchito y de qué tan bueno sea el horno. Comer con ensalada o arrozito o papitas o con todo!

INGREDIENTES

- Un costillar entero de res, cerdo u otro.
- 150 ML vinagre rojo
- Media botella de cerveza (la otra mitad pal cocinero)
- 150 ML de aji panka molido
- Chorrito de aceite
- Sal Pimienta gruesa chancada
- Comino
- Chili flakes (Pa' pizza)



Estofado de pollo con vino

👤 Gloria B. Urday Masias (suegra)
👤 Ciro A. Odiaga Andrade
(suegro)

Uxúa Carrión Espinosa

👤 Ciro Antonio Odiaga Urday (esposo)

Betty que es muy difícil para comer proteínas, se chupó hasta los huesitos, eso dice que está rico, de hecho. ;)



Preparación

Macerar la presas de pollo embadurnadas en sal con el vino y sillau. Aproximadamente, 2 horas antes de cocinar, cortar las zanahorias redondas delgadas al gusto de cada uno, cortar la cebolla en cuadraditos, freír las presas para sellarlas y luego en una olla freír la cebolla cortada en cuadraditos con un poco de sal. Cuando la cebolla esta cristalizada, echar las presas selladas, zanahoria y papa peladas y picadas en 4. Dejar cocinar a fuego medio hasta que la papa, zanahoria y pollo estén bien cocidos. Sacar del fuego y servir con arroz o solo con papa.

INGREDIENTES

- 5 encuentros de pierna de pollo
- 3 zanahorias medianas
- 1 cebolla blanca
- 1/2 taza de vino tinto
- 1/4 taza sillau
- Sal
- 4 papas amarillas

Fideos a la griega

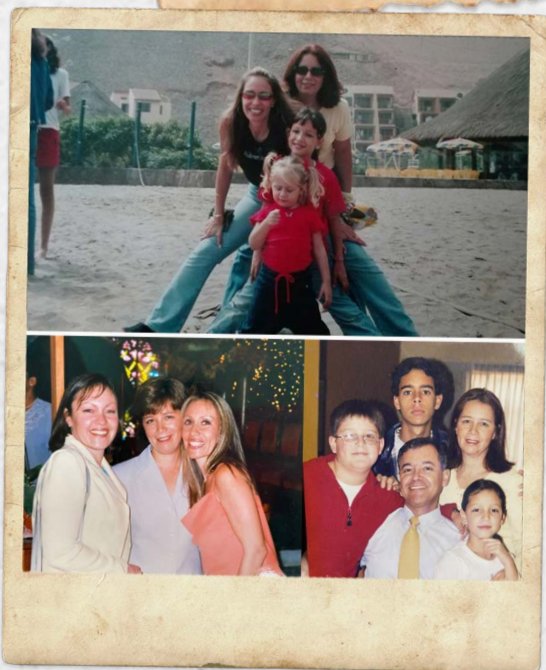
👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)

👤 Dante Castagnino Rossi (padre)

Ofelia Iliana
Castagnino Odiaga



INGREDIENTES

- 750 gr de pasta
- 2 pimientos grandes rojos
- 1 tarro de leche evaporada
- 150 gr de queso parmesano
- 1 crda de mantequilla o margarina
- 1/2 crdita. aprox. de nuez moscada
- Sal al gusto

Preparación

Sancochar los pimientos en poca agua, una vez cocidos quitarle las pepas y licuarlo con la leche, el queso parmesano, nuez moscada y sal. A parte sancochar los fideos, colarlos y echarles la mantequilla, a esto agregarle la salsa anterior y listo.

Fideos en salsa de ají

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)
👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 María A. Astete Odiaga (madre)
👤 César B. Chirinos Hurtado (padre)

María Antonieta Chirinos Astete

👤 Rafael A. Delgado Andrade (esposo)

Este fue uno de los primeros platos que preparé y lo preparo hasta ahora. Isa tenía un novio que decía que era como comerse un ají de gallina con fideos, pero ¡nada que ver!



Preparación

Preparación: derretir la margarina y freír la cebolla, ajos sal y pimienta, por unos 5 a 10 minutos, luego agregar los ajíes o pimientos licuados previamente. Hervir la salsa por 5 minutos, añadir la leche, queso parmesano y el pollo, mezclar bien y dejar unos minutos más. Incorporar los fideos, espolvorear con queso parmesano. Servir enseguida de preferencia.

INGREDIENTES

- Fideos de tu preferencia
- 1/2 taza de margarina
- 1 cebolla grande cortada chiquitita o licuada
- 1 cucharada de ajos molidos
- 6 ajíes amarillos* (pueden hervir los ajíes previamente 2 veces y los pelan)
- 1 lata de leche evaporada
- 1 pechuga de pollo desmenuzada
- Queso parmesano al gusto

*Pueden reemplazar los ajíes por pimientos, claro que no a, dependiendo del tamaño, puede ser 3 o 4

Fideos verdes

👤 Alicia Odiaga Voysest (abuela)

👤 Federico Gonzalez Stuardo (abuelo)

👤 Lola González Odiaga (madre)

👤 José Ruiz Huidobro Cáceres (padre)

Alicia Isabel Ruiz Huidobro González

👤 Timotee De Laitre (esposo)

Cuando vine a vivir a Francia me di cuenta que por más que son los reyes del queso, no tienen nuestro adorado queso fresco. Así que fui probando como replicarlo, aquí una receta bastante simple pero con sabor a Perú para los que vivimos afuera.

INGREDIENTES

- 1 taza de albahaca
- 2 tazas de espinaca
- 1 crdita de ajo molido
- 1/2 taza de ricotta
- 1/2 taza de feta
- Sal al gusto
- Aceite de oliva
- Parmesano
- Fideos linguine

Preparación

Dorar ajo en la sartén y luego añadir parte de la albahaca y la espinaca. Una vez cocido, poner en la licuadora. Agregar lo que resta de la albahaca, los quesos feta y ricotta, sal, un chorro de aceite de oliva y un puñado de queso parmesano. En paralelo, se hacen los fideos. Una vez que la salsa está hecha, verter en la sartén y agregar los fideos cocidos y mezclar. Agregar una pizca más de sal al gusto si es necesario. Servir en el plato y agregar parmesano y un chorrito de aceite de oliva.





Frejoles pelados de Anto

- 👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- 👤 María A. Odiaga Andrade (madre)
- 👤 Alberto Astete Willis (padre)

Adela Patricia Astete Odiaga

- 👤 David Gray (esposo)

Mi mamá hacía estos fréjoles que le salían muy ricos, no sé si la receta era de ella o de mi tía Victoria, pero a mí me la pasó mi mamá, por eso la pongo a su nombre. Esto es lo que puso Adela hace 17 años. Yo soy Vituca (2020), estoy ayudando a subir las recetas a la plataforma. Recuerdo muy bien los fréjoles y recuerdo una noche en El Alto (Piura), en esa época (década de 1970) tía Anto y tío Alberto vivían ahí, varios estábamos de visita. Recuerdo la cocina y la peladera de fréjoles: grandes momentos. Las fotos que acompañan esta receta las ha tomado Toñi, quien ha preparado los fréjoles justo hoy (13 de mayo del 2020) para el almuerzo. Para pelar los fréjoles, Toñi los ha puesto entre dos secadores húmedos y ha pasado un rodillo por encima, ayuda, pero igual es peladera.



Preparación

Se remojan los fréjoles en agua de un día para otro para que se suavicen y se pelan uno a uno. En una olla se fríe el tocino en regular cantidad de aceite, cuando está un poco dorado se echa el ajo y se fríe bien. Se echa el fréjol pelado, remojado y bien colado (sin nada de agua), se revuelve un poco, se tapa la olla unos segundos. Luego, se agrega agua bien caliente hasta que los cubra y se deja cocinar. Nunca se agrega agua fría a los fréjoles, si se necesita más agua cuando se está cocinando, se agrega agua bien caliente, de lo contrario se pasman los fréjoles.

INGREDIENTES

- 1 kg de frejoles canario
- 1/2 kg de tocino
- 2 cucharadas de aceite
- Ajos molidos o picados



Goulash preparado por una peruana

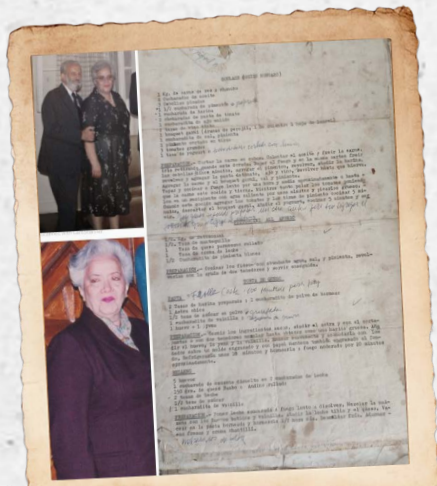
👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

Victoria Emilia Odiaga Andrade era muy buena cocinera, mi tío Carlos decía que tenía una sazón muy buena, su especialidad eran los platos criollos. Se esmeraba y hablaba de los ingredientes con mucho cariño. En un momento, decidió tomar clases de cocina internacional. Vivíamos en 2 de Mayo, San Isidro, las clases quedaban a unas cuantas cuadras de la casa. Daba gusto verla salir a sus clases con su cuaderno, ordenar una carpeta con las recetas en stencil, llegar a la casa, contar lo que había aprendido y, posteriormente, practicar lo aprendido con la familia o con amigos. Todo lo que hacía, lo hacía con entusiasmo. Esta receta es una de esa época, no sé si es fiel al gulasch original. Considerémoslo como un gulasch preparado por una peruana.



INGREDIENTES

- 1 kilo de carne de res o chanco
- 4 cucharadas de aceite
- 3 cebollas picadas
- 1 1/2 cucharada de pimentón o paprika
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharadita de ajo molido
- 2 tazas de vino tinto
- 1 bouquet garni (4 ramas de perejil, 1 de culantro, 1 hoja de laurel)
- 1 cucharadita de sal, pimienta
- 1 pimiento cortado en tiras
- 3 tomates grandes
- 1 taza de yogurt o leche de tarro cortada con limón





Preparación

Cortar la carne en cubos. Calentar el aceite y freír la carne, irla retirando cuando esté dorada. Bajar el fuego y en la misma sartén freír las cebollas cinco minutos, agregar el pimentón, revolver, añadir la harina, revolver y agregar la pasta de tomate, ajo y vino, revolver hasta que hierva, agregar la carne y el bouquet garni, sal y pimienta. Tapar y cocinar a fuego lento por una hora y media aproximadamente o hasta que la carne esté cocida y tierna. Mientras tanto, pelar los tomates poniéndolos en un recipiente con agua caliente por unos minutos y picarlos grueso. Cuando esté cocido agregar los tomates y las tiras de pimiento 5 minutos, descartar el bouquet garni. Añadir el yogurt, cocinar 5 minutos y servir. Este guiso se puede preparar un día antes, pero sin agregar el yogurt, el cual se agrega al momento, antes de servir. (Queda mejor)






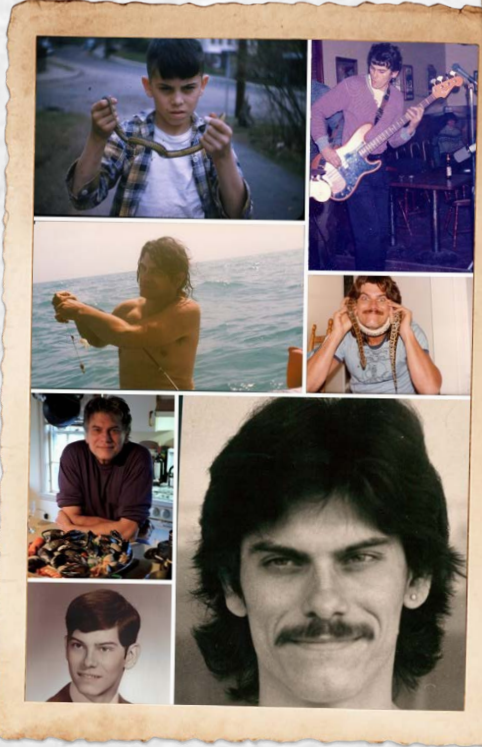
Grilled Pizza

-  Gram (abuela)
-  Pappy Greenlaw (abuelo)
-  Floss/Florrie Greenlaw (madre)
-  Bob Clinton (padre)

Robert Seldon Clinton, Jr.

 Christine A. Odiaga Montero (esposa)

El año que servimos esta pizza en la reunión Clinton preparó la salsa en el depa de mi papi y la mayoría se derramó en camino a Punta Roca. Mauricio, Erik y Daniel estaban bebiendo ron cuando llegamos y me enteré a la mañana siguiente de que habían echado salsa del forro de la mailetera de vuelta a la olla - - y que Clinton pensaba usarlo! Le dije que de ninguna manera podía servir salsa de mailetera a mis Tías así que conseguí un montón de tomates e hizo una deliciosa salsa desde cero. Pero aparentemente los chicos habían probado la salsa defrente del forro de la mailetera - ICK!! - y les encantó entonces cuando llegó el momento de servir, Mauricio - imaginanse Mauricio en esa epoca, tan grande y perdón pero de aspecto duro - rogó por la Salsa de Mailetera hecha con AMOR por Tío Clinton, así que eso es lo que les servio. ¡No tuve el corazón para decirle que la Salsa de Mailetera vino de una lata! Me da bastante alegría que Clinton conociera los varios planos de la familia y que todos lo conocieron!



INGREDIENTES



Pizza Dough:

- 1 tablespoon active dry yeast
- 6 cups high-gluten flour
- 2 1/2 teaspoons kosher salt
- Extra-virgin olive oil

Sauce:

- 12 plum tomatoes or 1 cup crushed tomatoes with puree
- 1/4 cup olive oil
- 2 cloves garlic sliced paper thin
- 1/2 cup red wine
- 1/2 tsp salt

Pizza

- 12 ounces Pizza Dough, recipe above or use pre made fresh dough
- 1/2 cup virgin olive oil, for brushing and drizzling
- 6 cloves minced fresh garlic
- 1 1/2 cup loosely packed shredded Asiago
- 1/2 cup freshly grated Parmigiano-Reggiano
- 1 cup tomato sauce
- 8oz sliced mushrooms sautéed
- 1/4 lb Prosciutto di Parma chopped basil leaves



Grilled Pizza

👤 Gram (abuela)

👤 Pappy Greenlaw (abuelo)

👤 Floss/Florrie Greenlaw (madre)

👤 Bob Clinton (padre)

Robert Seldon
Clinton, Jr.

👤 Christine A. Odiaga Montero (esposa)

Preparación

Pizza Dough (or use fresh pre-made dough):

1. Sprinkle the yeast over 1/2 cup warm (105 to 110 degrees F) water and allow it to dissolve and activate, about 5 minutes.
2. Combine the flour and salt and mound it onto a cool work surface creating a high walled well in the center. Combine the yeast mixture with 1 1/2 cups of cool water and pour into the well. Slowly begin to mix the water and flour, a little at a time, moving your fingers in short, counter clockwise circles around the border of the water. When the dough is firm enough to hold its shape, scrape the remaining flour over it and knead until the mass is smooth and shiny, approximately 7 minutes.
3. Transfer the dough to a bowl that has been brushed with olive oil. Brush the top of the dough with olive oil to prevent a skin from forming, cover the bowl with plastic wrap, and let rise in a warm place away from drafts until doubled in bulk, about 2 hours. Punch down the dough and knead once more. Let the dough rise again for about 40 minutes, punch down again and form dough into 4 balls.

Sauce:

1. If using fresh plum tomatoes, place in boiling water for 10 minutes, drain water, then use a food mill or a metal colander to remove skin and seeds from pulp.
2. Heat olive oil over medium heat and add garlic and sauté until oil is infused
3. Add tomatoes wine and salt and bring to a boil
4. Reduce heat and simmer 30 minutes or longer if using fresh tomatoes

Pizza:

1. Prepare a hot charcoal fire, setting the grill rack 3 to 4 inches above the coals.
2. On a large, oiled, inverted baking sheet, spread and flatten the pizza dough with your hands into a 10 to 12-inch free-form circle, 1/8-inch thick. Do not make a lip. You may end up with a rectangle rather than a circle; the shape is unimportant, but do take care to maintain an even thickness.
3. When the fire is hot (when you can hold your hand over the coals for 3 to 4 seconds at a distance of 5 inches), use your fingertips to lift the dough gently by the 2 corners closest to you, and drape in onto the grill. Catch the loose edge on the grill first and slide the remaining dough into place over the fire. Within a minute the dough will puff slightly, the underside will stiffen, and grill marks will appear.
4. Using tongs, immediately flip the crust over, onto the coolest part of the grill. Quickly brush the grilled surface with olive oil. Scatter the garlic and cheeses over the dough, and spoon dollops of tomato over the cheese. Do not cover the entire surface of the pizza with tomatoes, mushrooms & prosciutto. Finally, drizzle the pizza with 1 to 2 tablespoons of olive oil. (NOTE: When preparing for a larger group I make the shells ahead of time. and "pre-assemble" the individual pizzas often with an assistant!)
5. Slide the pizza back toward the hot coals, but not directly over them. Using tongs, rotate the pizza frequently so that different sections receive high heat; check the underside often to see that it is not burning. The pizza is done when the top is bubbly and the cheese melted, about 6 to 8 minutes. Serve at

Hamburguesas a la pimienta

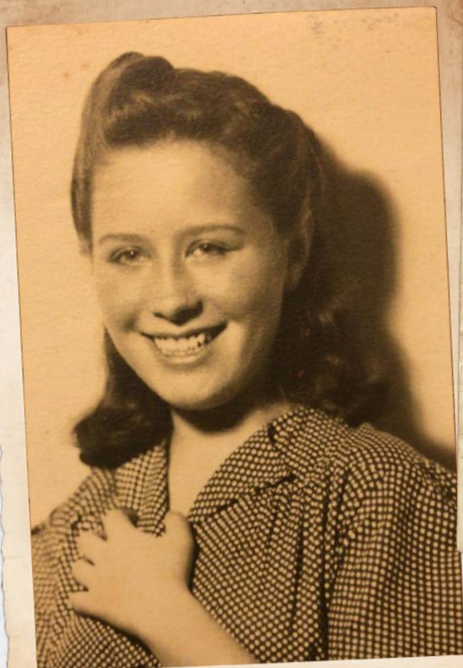
👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo J. Odiaga Arana (abuelo)

👤 Lola Voysest Musso (madre)

👤 Carlos F. Odiaga Magán (padre)

Alicia Odiaga
Voysest



INGREDIENTES

- 1 kg de carne molida
- 1 crda de pimienta negra molida gruesa
- 4 cdas de mantequilla
- Salsa inglesa
- Salsa tabasco
- Jugo de limón al gusto
- 2 crdas de cognac (opcional)
- Perejil y ajo chino, picado fino

Preparación

1. Fórmense las hamburguesas y rocíese sobre ambos lados de ellas la pimienta molida gruesa. Con la parte inferior de la palma de la mano, presiónese para que la pimienta se incruste en la hamburguesa y déjese reposar por media hora. 2. Cúbrase el fondo de una sartén pesada con una capa ligera de sal; llévase a fuego alto y, cuando comience a dorarse la sal, pónganse las hamburguesas. Cocínese hasta que estén bien doradas por un lado y voltéense. Si se quiere cocerlas a término medio, déjense a fuego alto por 30 segundos y luego bájese a fuego medio, cocinándose las hamburguesas por un minuto adicional. Para un mayor grado de cocción, deberá aumentarse el calor y el tiempo. 3. Siempre en la sartén, póngase sobre las hamburguesas una pequeña porción de mantequilla y gotas de tabasco, salsa inglesa y jugo de limón al gusto. Caliéntese y enciéndase por separado el cognac y vuélquese sobre las hamburguesas. 4. Transfiérase las hamburguesas a una fuente caliente. Bájese el calor a la sartén y déjese espesar la salsa antes de volcarla sobre las hamburguesas y, finalmente, cúbranse éstas con el perejil y los ajos chinos finalmente picados.

Hamburguesas vegetarianas picantes

- Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)
- Luis A. Reyes Reyes (abuelo)
- María M. Reyes Odiaga (madre)
- José Luis Silva Hurtado (padre)

Ana Paula Silva Reyes

A mi hermano Mauricio, a quien no considero fan de recetas con substitutos de carne, le encantó esta receta. Es rápida de hacer una vez que tienes todos los ingredientes afuera. Muy ricas y tiene un toque picante perfecto. Cuando organizo bbq con mis amigos siempre los preparo para que mis amigos vegetarianos puedan disfrutar también



INGREDIENTES

- 1 lata de 19 oz (2 tazas) de garbanzos, escurridos, bien enjuagados y triturados
- 1/2 cebolla roja, finamente picada
- 1 calabacín pequeño rallado
- 3 cucharadas de cilantro finamente picado
- 3 cucharadas (45 ml) de vinagre de vino tinto
- 2 cucharadas (15 ml) de salsa sriracha
- 1 cucharada (15 ml) de mantequilla de mani natural
- 2 cucharadas (30 gr) de comino
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de pimienta negra
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 1 taza (100 gr) de avena rápida (sin gluten si es necesario)
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva extra virgen

Preparación

Después de escurrir y enjuagar los garbanzos, colóquelos en un tazón y aplánelos con un tenedor o pulse varias veces con una licuadora de inmersión. Agregue todos los demás ingredientes al tazón y use sus manos para mezclar muy bien. Forme en 6-8 patties (hamburguesas). Cocine en el bbq alrededor de 400 F durante aproximadamente 10 minutos por lado o freír en una sartén con un poco de aceite durante 3-5 minutos por lado.

Lasagna with meat sauce

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María E. Montero Chocano (madre)

👤 Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Christine Adèle
Odiaga Montero

👤 Robert Clinton (esposo)

Esta lasagna de mi librito Toscano llegó ser el plato tradicional para el día de Navidad en la casa de Florrie y Bob Clinton. Buenísima gente, pero no aventureros en la cocina. La primera vez que lo preparé - ay que nervios, el honor, la presión - todo regio hasta el primer mordisco de manzana. Que escándalo - la mamá de Clinton se puso dura! Pero me invitó a traerlo el próximo año, sin sorpresas, por supuesto, y la tradición sigue hasta ahora en Harwich. Los padres de Clinton nos visitaron en Chatham, y ahora los nietos de Clinton nos visitan en Harwich.

Las manzanas son mi modificación a la receta original, un idea que me dió Marco hace siglos. También añadí los champiñones, porque me encantan. Es delicioso sin carne, usando verduras como brócoli, calabacín, calabaza amarilla, cebolla.



Lasagna with meat sauce

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María E. Montero Chocano (madre)

👤 Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Christine Adèle
Odiaga Montero

👤 Robert Clinton (esposo)

INGREDIENTES

Besciamella Sauce

- 3 cups - whole milk
- 1 lb - salted butter
- 1 cup unbleached Flour
- 1 tsp nutmeg
- 1/2 tsp salt

Assembly

- lasagna pasta for 3 layers
- 1 Tbsp olive oil
- salt
- 1 lb grated Parmigiano cheese
- 2 apples sliced

Meat Sauce

- 1 cup extra virgin olive oil
- 2 medium carrots (minced)
- 2 celery stalks (minced)
- 1 medium red onion (minced)
- 3 fresh basil leaves
- 1 tsp fresh thyme
- 2 fresh sage leaves
- 1 bay leaf
- 1 clove garlic (minced)
- 1 lb ground beef
- 1 lb ground pork
- 1/2 lb sliced mushrooms
- 1 cup dry white wine
- 28 oz can Italian plum tomatoes with liquid (squeezed until shredded)
- 1/4 tsp freshly grated nutmeg
- salt & freshly ground black pepper to taste

Preparación

Besciamella Sauce

1. Bring the milk to a boil over medium heat.
2. Whisk in the flour, salt and nutmeg, stirring continuously.
3. Cook for 10 minutes or until thickened, stirring frequently.
4. Add butter and continue to stir until the sauce is smooth.
5. Set aside.

Meat Sauce

1. Heat the oil in a heavy gauge pot.
2. Sauté the vegetables and herbs for 10 minutes, stirring frequently.
3. Add the meat and cook over medium heat for 15 minutes, stirring frequently.
4. Add mushrooms and cook 5 minutes.
5. Pour in the wine and cook until evaporated.
6. Add the tomatoes and continue to cook for 20 minutes, covered.
7. Add salt, nutmeg and pepper, mix to blend and set aside.

Assembling Lasagna

1. Preheat oven to 350 degrees Fahrenheit.
2. Bring water to a boil, add salt and 1 Tbsp olive oil to prevent lasagna from sticking.
3. Cook the lasagna (fresh pasta, three minutes).
4. Drain and place in a bowl of cold water.
5. In a roasting pan, make layers of besciamella, apples, meat sauce, lasagna and fresh grated parmigiano, continuing to layer until most of the ingredients have been used up.
6. Top with meat sauce, besciamella and grated parmigiano.
7. Bake for 30 minutes. Serve hot.

Lomito de chanco a la olla

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
Dante Castagnino Rossi (padre)

Teresa Isabel
Castagnino Odiaga

INGREDIENTES

- Lomo de chanco
- 6 dientes de ajo picados finamente
- 1/2 cebolla blanca (cortada en cuadraditos, colocarla en un depósito con agua y sal, para lavarla, dejarla unos minutos y luego colar)
- 1 cucharadita de aji panca molido
- Hojas de laurel
- Orégano
- Azúcar rubia
- Sillao
- Sal al gusto



Preparación

Poner el lomo de chanco a macerar con un poco de sal, 4 dientes de ajo picados, aji panca molido, hojas de laurel, orégano, azúcar rubia y sillao. Dejarlo reposar por 1 o 2 horas. Una vez macerado, en una olla colocar un poco de aceite, cuando esté caliente poner ahí el lomo (reservar todo el jugo del macerado para más adelante) y sellarlo manteniendo la pieza en la misma posición por unos 2 minutos por lado y sellar por los 4 lados. Retirar el lomo sellado y en la misma olla, en el aceite caliente dorar los 2 dientes de ajo picado restantes, antes de que se quemen echar la cebolla blanca y mezclar. Cuando la cebolla esté brillante, colocar el lomo de cerdo y el jugo con los condimentos donde se maceró, tapar y dejarlo cocinar a fuego medio. Cada cierto tiempo revisar la cocción y voltear el lomo hasta que se encuentre cocido... y ¡LISTO! Se puede servir con camote sancochado, papas doradas, yucas fritas o ensalada. ¡Nosotros lo comimos con yuca frita y ensalada!



LOMO AL CASTELLARAS

Alicia Odiaga Voysest (suegra)
Federico Gonzalez Stuardo (suegro)

José Manuel Ruiz
Huidobro Cáceres

Lola Gonzalez Odiaga (esposa)



INGREDIENTES

- 1 lomo grueso de 1.500 kg (sin huachalomo)
- 150 gr de mantequilla clarificada y aromatizada
- 4 o 5 ramitas de romero
- Sal y pimienta
- Legumbres cocidas
- Guarnición

Preparación

La carne se compra entera, de un solo trozo. La limpiamos, quitándole la grasa, los nervios y la tira que recorre todo su largo que después nos servirá para preparar un rico piqueito. Una vez limpia, la trozamos en cuatro pedazos y la espolvoreamos con pimienta. No use sal porque le haría perder jugos valiosos. En una sartén de hierro forjado, gruesa y pesada, se coloca a fuego fuerte. Una vez que está muy caliente, se le baja la temperatura y se agregan unas gotas de aceite (muy pocas) y al momento de echar los trozos de carne, volver a subir el fuego. Acomodar los lomos y así al instante y siempre a fuego muy fuerte, colocar bajo los lomos las ramas de romero. Después voltear los lomos que deberán cocinarse al punto que guste el comensal. Lo ideal es que esté tostadito fuera y jugoso dentro. Para lograrlo, no debe pasar más de 6 a 8 minutos. Una vez listos los lomos, retiramos las ramas de romero y adicionamos la mantequilla clarificada y aromatizada que la obtenemos de la siguiente forma: derrita la mantequilla en una sartén pequeña y caliéntela durante unos momentos a fuego lento, sin dejar que se oscurezca. Cuando se separe (grasa y suero) retírela del calor y déjela reposar hasta que se enfríe. Para aromatizarla, ablande la mantequilla con un tenedor y hágase la idea de batirla y adicionele una cucharada de cebolla, un diente de ajo y hojas de perejil, todo muy bien picadito. Una vez derretida la mantequilla, procedemos a servir sobre los lomos. Decoramos los platos con ramitas de romero, bañamos con la salsa, acompañando con bolitas de papa, zanahorias glaseadas, arvejas... o lo que su imaginación considere oportuno. Tips: el romero es mejor fresco que seco El romero fresco tiene la ventaja adicional que no se disgrega al cocinarlo.

Lomo Saltado

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)

👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 María A. Astete Odiaga (madre)

👤 César B. Chirinos Hurtado (padre)

María Isabel
Chirinos Astete

Aprendí a hacer esta receta en pandemia, durante los meses que estuvimos en cuarentena. La saqué de la página de Instagram de AComer.pe (síguenlos) Es una página de dos chicos que cuelgan recetas fáciles de hacer a los cuales yo sigo hace bastante tiempo. Son unos tromes!!! Hace unos meses, durante la cuarentena, tuve la suerte de conocer a uno de ellos y ahora llamarlo amigo porque ambos somos dog lovers y nuestros perritos nos "obligaron" a volvernos muy amigos. Gracias Elias por la receta y la amistad!!!! Quiero que acabe la pandemia para prepararle a mis sobrinos Gabriel, Flavia, Aryuna y Rafael!!!!

Preparación

Primero que todo se tiene que hacer el arroz para acompañar Arroz con choclo Empezamos dorando el ajo con el aceite y la sal. Se agrega el arroz, la taza de agua, movemos bien y agregamos la taza de choclo. Lo dejamos ahí hasta que rompa el hervor y bajamos el fuego al mínimo posible por unos 20 minutos tapado. Para finalizar se le agrega una cucharada de mantequilla, mantequilla, no margarina. Se mezcla bien y listo!!!! Lomo saltado Sartén bien caliente, su buen chorrito de aceite, que caliente bien y añadimos la carne de a poquitos para no quemarse. Esperas a que dore unos 30 o 40 segundos y empezamos a saltar como campeones sin quemar la cocina. Lo reservamos y continuamos con lo demás. En una sartén se agrega aceite luego la cebolla y el ají amarillo y se saltea. Se saltea en pequeñas cantidades tanto el lomo como la cebolla con el ají amarillo sino la sartén no encenderá. Por si acaso mantengan cerca el extintor de incendios. Una nunca sabe hasta dónde nos lleve la emoción. Cuanto tengamos salteado el lomo y la cebolla en una sartén más grande se agrega el sillau, la salsa de ostión, se calienta bien, luego el vinagre hasta que rompa el hervor. Si quieren más ácido se agrega más vinagre. A esta salsa se le agrega el lomo hasta que vuelva a romper el hervor. Luego la cebolla salteada con el ají amarillo, el tomate y por último cebolla china y culantro al gusto.

INGREDIENTES

Arroz con choclo Ingredientes:

Dos dientes de ajo o dos cucharadas de ajo molido
Tres cucharadas de aceite 1 cucharadita de sal 1 taza de arroz
Una taza de choclo Una taza y ¼ de agua 1 cucharada de mantequilla.

Lomo saltado Ingredientes:

4 cucharadas de salsa de soja o sillau 4 cucharadas de salsa de ostión 2 cucharadas de vinagre blanco 2 tomates pelados y sin pepas 1 cebolla grande o la cantidad que desees Aji amarillo al gusto si pepas ni venas 500 gramos de lomo (puedes reemplazarlo por huachalomo, cadera, cabeza de lomo o bistec) Cebolla china al gusto Culantro picado al gusto Papas fritas al gusto (puede ser las de bolsa pres congelados, la papa blanca, o amarilla, eso depende de cada uno)

Los frejoles a la chicha de jora de Vito

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (espos)

Mi mamá mandó esta receta en el 2003. En Piura, el seco de cabrito se sirve con arroz y frejoles, cuando no había cabrito se hacía con carne de res. Y cuando no había ninguna de las anteriores, uno se las ingeniaba. Es así que mi mamá crea esta receta, es una de las adaptaciones de recetas que surgieron en tiempos difíciles. Recuerdo fines de la década de 1970 y gran parte de la década de 1980 con periodos muy difíciles. Pero el ánimo y entusiasmo nunca faltó. Mi mamá comentaba con mucha alegría cómo se las ingeniaba para que la comida siguiera siendo rica y sabrosa, a pesar de que muchas veces no se encontraban todos los ingredientes en el mercado. Era como sacarle la vuelta a la carestía, el acaparamiento y las limitaciones. ¡Gran ejemplo!



INGREDIENTES

- 1 kg de frejoles canario (remojarlos la víspera)
- 1 vaso de chicha de jora fuerte
- 1/4 de atado de culantro
- 2 dientes de ajo
- Aji colorado (molido)
- Sal y pimienta
- Aceite

Preparación

Remojar los frejoles crudos de un día a otro. Colarlos en una olla con agua (que los cubra y sobrepase el nivel del agua unos 3 dedos del nivel de los frejoles) y ponerlos a hervir hasta que estén cocidos. Si el agua se seca y no están cocidos, se le agrega un poco más de agua caliente. En una sartén hacer un aderezo de aceite, ajo molido o picado, sal, pimienta, una puntita de aji colorado, todo bien dorado. Agregar este aderezo a la olla donde están los frejoles para que sigan hirviendo. Aparte, licuar las hojas de culantro con la chicha de jora. Licuar una parte de los frejoles (puede ser la cuarta parte) con esta mezcla (en las tandas que sea necesarias según la capacidad de la licuadora) y después mezclar todo. Está listo para servir con arrocito, sarsa de cebolla y camotito. Aunque no hay seco sabe a arroz con frejol y seco.

MEDALLONES DORADOS DE PESCADO

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo J. Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

• María Ofelia
Odiaga Andrade
👤 Dante Castagnino Rossi (esposo)



INGREDIENTES

- 6 medallones gruesos de pescado blanco
- Mayonesa bien sazonada
- 6 rodajas de cebolla que cubran todo el pescado
- Perejil picadito
- 6 trocitos de aji o rocoto para adornar
- Sal, pimienta y mostaza

Preparación

Sazonar el pescado con sal y pimienta y untarlos con mostaza, cortar las rodajas de cebolla y colocarlas en cada medallón de pescado, cubrirlo todo con la mayonesa, ponerlo al horno en bandeja engrasada por espacio de 25 minutos, cuando la mayonesa se ve doradita, echarle el perejil picado y poner en el centro el rocoto o aji como adorno, dejarlo en el horno 2 minutos y listo.

Mondongo

Emilia Magán Rodríguez (abuela)
Adolfo J. Odiaga Arana (abuelo)

Carmen García (madre)
A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Blanca Odiaga
García

Recuerdo con mucho cariño y nostalgia a tía Blanca, era enfermera, le gustaba el básquet, manejaba un carro Opel que tenía un cojín en el asiento, ella era bajita y en esa época los asientos de los carros no tenían tanta comodidad como hoy en día. El que la veía pasar manejando su carro, veía una cabecita tras el timón. Amaba ir a Pucusana (pueblo de pescadores y balneario al sur de Lima), todos los años en sus vacaciones se iba un mes, recuerdo oír sus historias cada vez que volvía, ella regresaba completamente renovada y contagiaba entusiasmo por Pucusana. A pesar de que el tiempo no ha sido benigno con el pueblo, sigue siendo un lugar de referencia al que anhelo volver. La tía Blanca era soltera y no tenía hijos, pasaba bastante tiempo con la familia, me parece estar viéndola en las sobremesas de 2 de Mayo.



INGREDIENTES

- 1/2 kg mondongo
- 4 a 5 papas blancas
- Ajo molido
- Aji amarillo molido
- Aceite
- Comino
- Sal y pimienta
- 1 o 2 crditas de patillo
- Hierba buena

Preparación

El mondongo se cocina con agua que cubra el mondongo y con una rama de hierba buena. Se cocina hasta que esté tierno y se corta en cuadraditos. No botar el agua en que ha hervido el mondongo. Aparte calentar el aceite y freír los ajos, agregar el comino, palillos, ají, pimienta, sal y una vez que esté frito se agrega el agua en que hirvió el mondongo y se echa el mondongo casi cocido junto con las papas que están cortadas en cuadrillos chicos. Cuando la papa está cocida, está listo el mondongo. Y a saborear. Al servir se le puede echar un poco de perejil picado para adornar.



MOTHER'S ONION CASSEROLE

👤 Maria E. Montero Chocano (suegra)

👤 Carlos E. Odiaga Andrade (suegro)

👤 Bruce Bono

👤 Sandra Cecilia Odiaga Montero (esposa)



INGREDIENTES

- 4 cebollas amarillas grandes (tipo dulce)
- 1/3 taza de mantequilla
- 1 1/2 tazas de queso suizo rallado
- 1 1/2 tazas trozitos (crumbs) galletitas Ritz
- 3 huevos
- 1 taza crema (light cream)
- 1 crdita sal
- 3 crdas mantequilla derretida

Preparación

Cortar la cebolla en pedazos (1 inch thick). Cocinar las cebollas en 1/3 taza de mantequilla hasta que estén tiernas, pero no doradas. Pasar mitad de las cebollas en un molde de horno. Cubrir ligera y parejamente (sprinkle) 3/4 taza queso sobre las cebollas en el molde. Cubrir el queso igualmente con 3/4 taza de los trozitos Ritz Repetir con segundas capas de cebolla, queso y Ritz. Batir huevos y crema, y hechar sobre la capa de Ritz Hechar en porro circular. Cocinar a 325 F por 28-32 minutos, cuando esté doradito por encima, estará listo.



Neni's fish

Adela M. Andrade Zapata (abuela)

A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

María E. Montero Chocano (madre)

Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Sandra Cecilia Odiaga Montero

Bruce Bono (esposo)

Esta receta la inventé yo en Chatham, para cocinar el "striped bass," un pescado blanco de Cape Cod, que es como corvina. ¡A mi Papi le encantaba comer este pescado cuando estaba en su casa en Chatham! Lo mejor es un pedazo/filete de pescado bien grueso, pero se puede variar. También se puede hacer con otro pescados, como lenguado, en etapas, un filete sobre otro. Se cocina al horno bien caliente en un molde. Es jugoso. Por supuesto se puede adaptar. Por ejemplo, una vez le agregé durazno fresco al picado.

INGREDIENTES

Antes: hornear unos dos o tres pimientos no picantes, tipo sweet pepper (rojo y naranja o amarillo—no verde) hasta que den jugo y se pueda quitar la piel fácilmente. Picar los pimientos. En un bowl mezclar: aceite de oliva, buena cantidad; sillao, buena cantidad; jugo de limón, unos cuantos, (acá uso limes verdes, cuatro or cinco); cebollita china picada; culantro picado, buena cantidad; un par de tomates picados; sal y pimienta; ají amarillo y los pimientos horneados y picados Una cucharada/ o un toque de mayonesa (poquito, no más); queso tipo feta, trozos pequeños como crumble, no en cubos. **Preparación del pescado:** poner un poquito de aceite de oliva y unas gotas de sillao en el molde, poner el pescado en el molde y darle unas vueltas. Deja el pescado así mientras que se prepara la salsa.

Preparación

Mezclar todo los otros ingredients en un bowl mas o menos en orden de la lista de engredientes. Luego se pone esta mezcla sobre el pescado, cubriendolo todo. Es bastante liquid, no se tiene que usar todo. Antes de poner al horno se chorea un poco de vino blanco seco en las esquinas del molde. Se concina a alta temperatura. Aca pongo el horno a 400 F. El jugo llega a hervir en el horno un poquito, no fuerte. Si el pedaso de pescado es bien grueso, se puede empezar de cocinar con una platina encima. Depende del tipo de pescado y la cantidad, puede durar unos 40 minutos o mas para cocinar. Anota cuando empieza de oler rico de pescado. Como es jugoso, se sirve con arroz o papas o quinoa.





Papas rellenas de queso

- 👤 María A. Astete Odiaga (abuela)
- 👤 César B. Chirinos Hurtado (abuelo)
- 👤 María A. Chirinos Astete (madre)
- 👤 Sergio E. Medina Andrade (padre)

Gabriel Eduardo Medina Chirinos

Encontré esta receta en instagram un día y me dio ganas de hacerla. Un día cuando mis papás y mi hermano se fueron a otro lado , yo me quedé y estuve toda la mañana haciéndolas.



Preparación

Hierve las papas en agua, luego pon las papas en un recipiente y aplástalas hasta que quede como un pure. Añade 3 cucharadas de almidón y media cucharadita de sal al recipiente, y mézclalo. Agarra la mezcla y ponlas en forma de bolas. Aplasta las bolas y pon un pedazo de queso en el medio, ponla en forma de bola otra vez. Luego en un plato pon harina, en otro pon migas de pan y en un bowl pon un huevo. Primero pon las bolas en la harina, luego sumérgelas en el huevo y finalmente ponle migas de pan. Después fríe las bolas con fuego alto hasta que estén doradas

INGREDIENTES

- Huevo
- 2 papas
- Almidón
- Migas de pan
- Harina
- Sal



PAPITAS CON ATÚN

- 👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- 👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
- 👤 Dante Castagnino Rossi (padre)

Teresa Isabel
Castagnino Odiaga

Recetas fáciles en tiempos de COVID-19 - EN CUARENTENA DESDE EL 16 DE MARZO DEL 2020 - donde a parte de trabajar desde casa, hay que cocinar, limpiar, lavar, desinfectar todo lo que se compra, salir con mascarilla...etc... La receta de Papitas con Atún, la hacía mi mamá cuando nosotros eramos chicos.



INGREDIENTES

- Papa blanca
- 02 ajos picados finamente
- 1 ½ cebolla blanca (Cortada en pluma, colocarla en un depósito con agua y sal, para lavarla, dejarla unos minutos y luego colar)
- 02 tomates pelado y cortado en tiras largas
- 02 latas de atún en aceite
- Hojas de laurel
- Pimienta negra molida
- Oregano
- Sal al gusto

Preparación

Lavar las papas y colocarlas en una olla, con un poco de sal y sancocharlas. Una vez las papas se encuentren cocidas, pelarlas y cortarlas en rodajas de un 1cm, de grosor aprox. Mientras las papas se sancochan, En una olla colocar un poco de aceite, cuando esté caliente, dorar los ajos, antes que se quemem adicionar la cebolla, mezclar y luego echar los tomates, revolver y tapar para que se cocinen a fuego lento. Cada cierto tiempo mezclar y volver a tapar, a los 5 minutos adicionar el aceite de las latas de atún, y las hojas de laurel, revolver y tapar, pasados unos 3 o 4 minutos, las cebollas y tomates ya se encuentran cocidos, en ese momento adicionar el atún, la pimienta negra molida, el orégano, mezclar y tapar, pasados unos 2 minutos, rectificar la sal (al gusto), apagar y dejar reposar unos minutos y ¡LISTO! Servir, en un plato, colocar las rodajas de papa y sobre ellas el atún, y a ¡COMERRRR... ! Se puede acompañar con arroz o ensalada

Patita con maní

- Emilia Magán Rodríguez (abuela)
- Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)
- Carmen García (madre)
- A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Blanca Odiaga
García

La tía Victoria decía que la tía Blanca cocinaba muy rico cuando quería, pero quería pocas veces. (La entiendo porque a mí solo me gusta cocinar a veces, muy pocas veces, especialmente para la familia).



INGREDIENTES

- 1/2 kg de patita semi cocida
- picada (así la venden en el mercado)
- 1/2 kg de papa
- 100 gr de maní tostado y molido
- Aji colorado molido (panca)
- Aji amarillo molido
- Sal y pimienta
- Comino
- Ajos
- Aceite para freír el aderezo

Preparación

En una olla se echa el aceite con el ajo, sal, pimienta, comino y los ajíes, se fríe un poquito y luego se echan 2 tazas de agua y la patita. Se hace hervir hasta que esté blanda y se agrega la papa picada en cuadritos. Cuando está todo bien cocido, se agrega el maní, que hierva por 5 minutos, siempre moviendo con una cuchara para evitar que el maní se pegue al fondo. Se sirve con arroz blanco y te lo comes bien rico.



Pavo de noche buena

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

Victoria E. Odiaga Andrade (madre)
Luis Alejandro Reyes Reyes (padre)

María Victoria Reyes Odiaga

Anders Allan Karlsson (esposo)

Nací en 1959, mis primeros recuerdos de pavos navideño se remontan a cuando tenía unos 5 años. Vivíamos en Chiclayo, días antes de navidad apareció un pavo en el patio de la casa. Me acerqué, el pajarraco trato de picarme, no me gustó nada. La costumbre era comprar el pavo vivo y llevarlo a engordar a las casas unos días antes de navidad. La familia se reunía para la cena del 24 en la casa dónde estuviese mi abuela Adela. Y esto me lleva al otro recuerdo del pavo navideño. Este recuerdo es en la casa de Pueblo Libre, San Lorenzo 280, ahí vivían tía Ofe y tío Dante, con sus hijitos y mis abuelos. Bueno, el pavo estaba en el jardín, esperando el final de sus días. Los días previos lo alimentaban con nueces y para torcerle el pescuezo le daban pisco. Resulta que mi abuela Adela se había estado comiendo las nueces y tomándose el pisco. Entonces, el tío Pepe, que era muy divertido y ocurrente, le dijo: "suegra, a la que le vamos a tener que torcer el pescuezo es a usted, no al pavo".



INGREDIENTES

Para un pavo aprox. 10 Kg: 3 o 4 cebollas rojas trozadas, 1 zanahoria trozada, 1 manzana criolla trozada, varios limones, pisco a discreción

Aderezo: 2 cucharadas de ajo molido, 2 cucharadas de comino, 2 cucharadas de aji mirasol, 2 cucharadas de aji panca, 2 cucharadas de aji amarillo, sal y pimienta, ½ taza de vinagre tinto.

Preparación

El 22 en la noche el pavo ya debe estar descongelado. Se le lava bien con abundante agua. Cuando ya esté limpio, se le pasa bastante limón, por dentro y por fuera. Se deja en la refrigeradora hasta el día siguiente. El 23 se prepara el aderezo: en la sartén se dora el ajo, luego se agregan los ajíes, el comino y se echa sal y pimienta. Se espera un ratito y cuando se ve un aderezo homogéneo se agrega vinagre. Mientras reposa un rato, se va inyectando pisco al pavo, un vaso grande es suficiente, el resto se lo pueden tomar para que sea una preparación feliz. Se embadurna bien el pavo por dentro y por fuera con el aderezo y se vuelve a poner en la refrigeradora. Para la cena de las 12 de la noche del 24, el pavo se empieza a hornear hacia el mediodía. El pavo se rellena con la manzana, zanahoria y algo de cebolla. El resto de cebolla se va a poner alrededor del pavo. Se engrasa bien el molde, se coloca el pavo al centro y las cebollas alrededor. En la rejilla inferior del horno colocar un recipiente adicional solo con agua para que el pavo no se seque, conforme se evapora, se va volviendo a llenar. El pavo está listo cuando al pinchar con cuchillo, el líquido sale como agua, completamente transparente. Aproximadamente, va a tomar un poco menos de 4 horas. Se deja enfriar. El jugo y el relleno se licuan un poco para usar como salsa.

PENNE RIGATTI CON MELLON Y PROSCIUTO

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

Maria A. Odiaga Andrade (madre)
Alberto Astete Willis (padre)

Alberto Astete
Odiaga

Si compran pasta barilla (italiana) se llama penne rigatti, si compran pasta nacional se llama canuto chico. Para 4 personas.



Preparación

Sancochar la pasta al dente y separar. En una sartén reducir el vino blanco con un pedazo de cebolla y ajo, cuando se redujo el vino retirar la cebolla y el ajo, y añadir un poco de mantequilla. Añadir la crema de leche y la leche evaporada dejándolas reducir hasta que estén a punto. Añadir el melón y la albahaca. Mezclar con la pasta, servir en un plato y decorar con el prosciutto y hojas de albahaca. Luego a comer.

INGREDIENTES

- 1/2 kg penne rigatti
- 1/2 litro de crema de leche
- 1/2 lata de leche evaporada
- 1/2 melón en cuadraditos
- 1/2 taza de vino blanco
- 10 hojas de albahaca en Juliana (cortadas larguito)
- Prosciutto
- Mantequilla
- Pedazo de cebolla
- Ajo

Pepián

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

Victoria E. Odiaga Andrade (madre)
Luis Alejandro Reyes Reyes (padre)

María Matil de
Reyes Odiaga

Esta es la receta de pepián que me enseñó a preparar mi mamá. Siempre tengo recuerdos olfativos del pepián y de los tamalitos verdes que se preparaban en casa. Se acompaña muy bien con un jugoso bistek



INGREDIENTES

- 6 choclos (con choclo maduro rinde más; con choclo tierno sale más rico, pero sale menos cantidad)
- 1 tz cebolla china picada
- 1 tz culantro picado
- 1 par de aji amarillo
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Comino

Preparación

Licuar los choclos, intercalando con cebolla china, culantro, ají y sal, ayudando al licuado con agua hasta que quede una pasta bien suelta; se hace en 2 o 3 partes porque en una sola licuada no alcanza esa cantidad de choclos. Si los choclos están maduros, se le echa más agua. En una olla freír el ajo, pimienta, comino y ahí agregar esta mezcla, dar vuelta hasta que esté cocido el choclo. Si espesa antes de que el choclo esté cocido, agregar agua caliente para que suelte. Cuando esté listo, dejar reposar un poco pero a medio tapar para que no se agüe. Eso es todo. ¡Provecho!

PESCADO LAU CHI YUE

Se pronuncia Pescado a la Chi Yi Se

M. Ofelia Odiaga Andrade (suegra)

Dante Castagnino Rossi (suegro)

Ricardo Lizarzaburu
Gómez

Ofelia Iliana Castagnino Odiaga (esposa)



INGREDIENTES

- Pescado en trozos (debe ser un pescado que no se deshaga, consistente)
- Sillao (cantidad suficiente, que tape el pescado en el momento de la infusión)
- Un pedazo de Kion
- Ajinomoto
- Aceite
- Chuño (1/4 kilo)
- 1 o 2 atados de cebolla china
- Vinagre Tinto
- Azúcar
- Agua

Preparación

El pescado crudo se corta en trozos pequeños (3 cms) se pone en infusión o a saturar en sillao (que cubra los trozos), ajinomoto y se deja por una hora o más. Se sacan los trozos, se apanan en chuño y se fríen en aceite de regular cantidad y medianamente caliente (para que dore, no tueste). En una olla poner aceite, se fríe ajos, un pedazo de kion machacado. Luego se agrega una taza de agua, un poco de vinagre rojo y azucar al gusto. Hay que ir probando poco a poco hasta que quede como tamarindo, (la cantidad de agua depende de la cantidad de pescado ya que esta salsa debe cubrir los trozos de pescado fritos). Cuando la salsa tenga el agridulce al gusto del chef, se echa en el tazón donde se puso el pescado en infusión y se mezcla con el sillao y ajinomoto que quedó, disolviendo 1 o 2 cucharadas de chuño. Una vez que esté bien disuelta, esta salsa se irá echando poco a poco en la olla hasta que quede bien espeso. Echar los trozos de pescado, dejar que hiervan en la salsa unos minutos (debe quedar jugoso). Al final se echa cebolla china cortada en trozos de 2 dedos, se revuelve, se tapa y apaga el fuego. Buen provecho Hasta la próxima receta que incluirá entradas, segundos y postres.

Pesto

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

María E. Montero Chocano (madre)
Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Sandra Cecilia
Odiaga Montero

Bruce Bono (esposo)

Esta receta es de la Tía Concho, tía de mi mamá, Esther Odiaga Montero. Yo lo preparo bien ajudo (con bastante ajo). Esta salsa de pesto es espesa y cremosa, y lleva nueces en lugar de pinioli. Yo le pongo bastante ajo cuando lo preparo porque a mi me gusta ajudo, y cuando sobra, el sabor del ajo se absorba de un día al otro, al igual que la sal. Generalmente preparo la cantidad que más o menos llena la licuadora. Esta salsa es para pasta y lo que sea. A mi Papi le encantaba poner una cucharada en algunas sopas.

INGREDIENTES

El truco es que no se atraque la licuadora, porque el contenido esté muy espeso. La receta original llevaba también un poco de leche evaporada, para soltarlo un poco. Para soltarlo un poco, yo prefiero usar la espinaca no esprimida, osea mojadita, un poquito del agua del feta, y por supuesto siempre se puede agregar **aceite de oliva!**
Los ingredientes y las cantidades son muy generales: espinaca fresca, 2-3 bolsas de hojas; albahaca fresca, casi la misma cantidad que de espinaca; aceite de oliva, bastante, por lo menos ½ taza; ajo fresco, más o menos 4-5 dientes; queso feta, no mucho, se puede también usar un poco su aguita; nueces frescas, chancadas; sal y pimienta

Preparación

Cocinar al vapor toda la espinaca y casi toda la albaca. No se tiene que esprimir. En licuadora, mezclar el aceite de oliva, el ajo y la albaca no cocinada. Aumentar un poco las nueces y un poco de queso feta. Que no se atraque la licuadora. Agregar casi toda la espinaca y albaca cocinada al vapor. Seguir licuando. Poco a poco se pone todo en la licuadora. Al final debe quedar cremoso y bien espeso.





Picadillo

- 👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- 👤 María A. Odiaga Andrade (madre)
- 👤 Alberto Astete Willis (padre)

Lola María
Astete Odiaga
👤 Reynaldo Lamas (esposo)

Receta cubana. Tiempo de preparación aproximadamente 50 minutos. Mas o menos para 3 personas, dependiendo del hambre....jejeje.



INGREDIENTES

- 1/4 tz de aceite de oliva
 - 1 1/2 libra (680 gr) de carne de res molida
 - 1 cebolla mediana cortada en cuadraditos chiquitos
 - 1 pimiento verde mediano cortado en cuadraditos chiquitos
 - 3 dientes de ajo licuados o molidos
 - 1/4 tz de vino de cocinar
 - 1/4 tz de pimientos morrones en lascas
 - 1/4 tz de aceitunas verdes rellenas de pimientos morrones cortadas por la mitad
 - 1 cda. de pasta de tomate
 - 1/4 tz de alcaparra
 - 2 papas chicas cortadas en cuadraditos chiquitos sal, pimiento, comino, oregano y aji colorado (panca) al gusto.
- Opcional:** Algunas veces tambien le pongo alberjitas (de lata ya cocinada) y/o pasas al gusto.

Preparación

En una olla mediana calentar el aceite, una vez este caliente freír el ajo, luego agregar la cebolla y el pimiento verde, cocinar por 10 minutos en fuego mediano, sazonar con sal, pimienta, comino, oregano y aji colorado, dejar que de un hervor e incorporar la carne, revolver bien y frecuentemente, dejar que se cocine por 10 a 15 minutos o hasta que la carne este bien cocida, luego echar la pasta de tomate y el vino de cocinar, mezclar bien y dejar que se cocine por otros 10 minutos. Mientras se cocina la mezcla anterior freír en una sartén aparte las papas hasta que estén bien doraditas (yo sancocho primero las papas, luego las corto y las frío). Finalmente incorporar a la mezcla de la carne las papas (alberjitas y/o pasas), pimientos morrones, aceitunas y las alcaparras, dejar que se cocine por 10 a 15 minutos o hasta que se absorba la mayor parte de líquido. Servir con arroz blanco y plátanos maduros (plátanos fritos).

Picanha al culantro (parrilla)

M. Ofelia Odiaga Andrade (abuela)

Dante Castagnino Rossi (abuelo)

Ofelia I. Castagnino Odiaga (madre)

Ricardo Lizarzaburu Gómez (padre)

Ricardo Lizarzaburu
Castagnino

INGREDIENTES

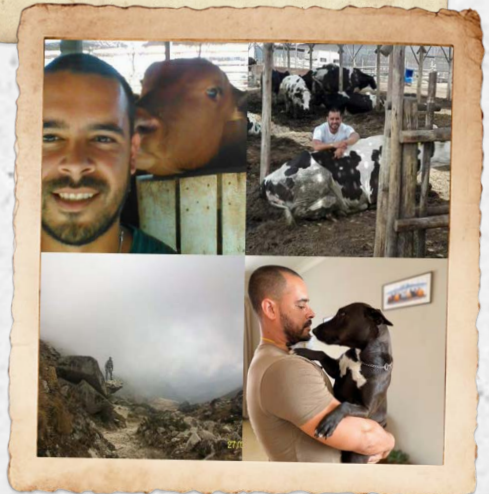
- Picanha
- Culantro
- Sal

- Sillas, carbón,
cerveza en
abundancia.



Preparación

Armar el carbón a modo de pirámide y prenderlo, con una cerveza. Una vez que la brasa esté hecha, tomarse otra cerveza y esparcir el carbón de forma homogénea, mientras se toma otra cerveza. Colocar sobre la brasa algunas ramitas de culantro enteras, poner la parrilla. En un bowl colocar la picaña y vertir media taza de sillao, además agregarle una taza de culantro picado. Mover la mezcla en el bowl con la picanha y dejar reposar durante una hora. Cuando el culantro empiece a humear, tomarse otra cerveza más la cerveza que ya se tomó cuando preparaba el bowl con la carne. Colocar la parrilla y hacer un cama ligera con ciertas ramas de culantro. Colocar la carne sobre esta cama y sellarla durante 10 minutos (la grasa hacia arriba) para luego voltear la carne y echar la mezcla con sillao. Aquí se deben de tomar 4 cervezas como mínimo. Luego de una hora retirar. Si sale mal, la cerveza suavizará el sabor.





Picante de Langostinos a la tacneña

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia
Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

Recuerdo una de las muchas veces que mi mamá preparó este plato. Había llegado mi tío Carlos de Estados Unidos, cada vez que mi tío Carlos iba a venir a Perú, mi mamá planificaba con tiempo los platos que iba a preparar. Cocinaba con mucho amor y entusiasmo. La cara de mi tío Carlos saboreando el picante en la casa de 2 de Mayo es un recuerdo memorable y la forma en que le decía: "hermanita, te ha quedado fenomenal". Las fotos que acompañan esta receta fueron tomadas al picante preparado por Jose (José Alberto Chirinos Astete) en mayo del 2020.



INGREDIENTES

- 1 kg de langostinos o camarones
- 2 crdas de ají seco panca licuado
- 2 crdas de ají seco mirasol licuado
- 1 kg de papa
- 1 cebolla grande
- 1/2 tz de aceite ajo licuado
- Pimienta, sal, comino
- 200 gramos de queso parmesano

Preparación

Limpiar los langostinos (o camarones). Poner agua con sal a hervir, cuando esté hirviendo colocar los langostinos hasta que estén rojitos. Se cuelean y se guarda este caldo. Se sancocha papa y se pela y se desmenuza con las manos (no hacer puré) y se separa. En una olla colocar 2 tazas de caldo, poner la cebolla en cuadraditos y dejar que hierva bastante hasta que se consuma prácticamente el caldo, ahí se le agregan los ajíes molidos, dando vueltas para que no se quemé y que siga hirviendo. Cuando esto está como una mazamorra, se le agrega el aceite, cuando está caliente el aceite, se agrega el ajo hasta que se frían, se baja el fuego y se espera hasta que salga encima aceite rojo, ahí se agrega la papa, dando vuelta y agregando el resto del caldo de los langostinos o camarones que se separó, se deja que se nutra bien, revolviendo constantemente. Rectificar la sal, agregar las colas de langostinos en trozos y el queso parmesano. Se reservan unas cuantas para adornar el plato. Opcionalmente, si se usa camarón, las cabezas, una vez sancochadas, se pueden licuar y pasarlas por un colador y este purecito que sale, se agrega a la preparación junto con el queso parmesano para que tenga más sabor. Algunas veces, yo separaba el coral de los camarones para freírlo con el ajo y el aceite y le daba más sabor.

Pollito al estragón de mi Papi

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María E. Montero Chocano (madre)

👤 Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Christine Adèle Odiaga Montero

👤 Robert Clinton (esposo)

¡Esta es la única receta que tengo de mi papi! Lo único que me acuerdo de esa trade en Chatham es la risa. Cuchumil recuerdos de cuchumil reuniones y fiestas....



INGREDIENTES

- Olive oil
- 2 pounds chicken
- Salt & pepper
- Garlic
- 1 cup flour
- 1/2 cup tarragon
- 10 pearl onions
- 1 cup white wine

Preparación

Quickly saute chicken over high heat in skillet with just enough olive oil to cover the bottom. Coat chicken in mixture of salt & pepper, garlic powder, flour and tarragon. Sautee quickly again over high heat, then reduce heat. Add pearl onions, then white wine. Cover and simmer for 30 minutes or until done. Add 8.5 ounce (240 g) can of Lesueur early peas and simmer just long enough to heat the peas. Serve with rice.

Pollo a la crema

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Victoria Odiaga Magán (madre)
👤 Ernesto Castellanos Míndreau (padre)

María Victoria Castellanos Odiaga

👤 Fernando Gastón Vidal Ramírez (esposo)



Una receta práctica pero lamentablemente no tengo cantidades exactas, pero al ojo, al gusto y con criterio pueden disfrutar de esta rica receta.

INGREDIENTES

- Filetitos de pechuga de pollo
- Mantequilla
- Harina
- Sal
- Cubitos de caldo de pollo
- Crema de leche (1/2 tz o 1 tz dependiendo de la cantidad de filetitos)
- Perejil picado finito

Preparación

Echar sal a los filetitos y espolvorear un poco de harina. Dorar los filetes en mantequilla. En una olla grande disolver 1 o 2 cubitos de caldo de pollo en 1 taza o 1 1/2 taza de agua hirviendo y echar la crema de leche (dependiendo de la cantidad de filetitos). Luego dejar cocinar a fuego lento por una hora moviendo de vez en cuando para que no se quemé; hincar con un tenedor los filetes para verificar cuando estén blandos. Echar el perejil picado y dejar unos 10 minutos más. Servir en fuente. Debe quedar cremoso, si se seca, agregar leche, crema de leche o caldo de pollo



Pollo a las finas hierbas en microondas

Claudio Giulio
Antonio De Piante
Salveti

Terresa Isabel Castagnino Odiaga

INGREDIENTES

- Pollo, puede ser filetes de pechuga, encuentros parrilleros, el que más les guste.
- Dientes de ajo picados finamente
- Cebolla blanca cortada en pluma, colocarla en un depósito con agua y sal para lavarla, dejarla unos minutos y luego colar
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida
- Hojas de laurel
- Orégano y romero
- Sillao
- Vino (blanco/tinto)



Preparación

Lavar las presas de pollo, luego echarles sal y pimienta por ambos lados, colocarlas en un pyrex que pueda entrar al microondas, condimentar con el ajo, laurel, orégano, romero, colocar la cebolla, rociar el sillao y el vino, dejarlo reposar. Unos minutos antes del almuerzo o cena, cubrir con film plástico al que hay que hacerle unos huequitos con un cuchillo y colocar en el microondas entre 7 a 14 minutos, dependiendo de la potencia del horno. ¡Y servir! se puede acompañar con papas doradas, arroz blanco y ensalada. ¡Buen provecho!



POLLO EN SALSA DE HUACATAY

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María A. Odiaga Andrade (madre)
👤 Alberto Astete Willis (padre)

María Antonieta Astete Odiaga

👤 César Bernardo Chirinos Hurtado (espos)



INGREDIENTES

- 8 presas de pollo
- 1 kg de yucas sancochadas
- 1 1/2 tz de aceite
- 1/2 tz de mani tostado
- 5 ajíes verdes o escabeche
- 1 ramita de huacatay un poco seco
- 50 gr de queso fresco
- 2 cucharadas de dientes de Ajos
- 1 cebolla morada de regular tamaño
- 4 o 5 galletas de vainilla
- 1 cucharadita de ají amarillo
- Panca molido
- Sal al gusto
- Apio
- Pimienta entera
- Orégano

Preparación

Las presas de pollo se ponen a hervir con apio, orégano y pimienta entera en agua que los cubra. A los ajíes se les quita la venas para que no piquen; esto se pone en la licuadora con el queso y se licúa, de ser necesario, se echa un poco del caldo donde hirvieron los pollos, luego se agrega la cebolla en trozos, las galletas y el maní se licúan bien. Aparte en una olla se fríe una cebolla grande cortada en cuadraditos, cuando esté cocida la cebolla, se agrega la salsa anterior (de la licuadora), se cocina hasta que se corte un poco, se le agrega la cucharadita de ají amarillo y la sal al gusto. Si la salsa queda espesa se le puede agregar el caldo donde hirvieron los pollos. Luego, se ponen las presas de pollo y que de un hervor. Se sirve con arroz y yucas sancochadas. Buen apetito.

PURE A LA BOLOGNESE

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
👤 Dante Castagnino Rossi (padre)

Ofelia Iliana
Castagnino Odiaga

👤 Ricardo Lizarzaburu Gómez (esposo)



INGREDIENTES

Si te sobra un poco de salsa boloñesa y no te alcanza para toda la familia haz lo siguiente. Prepara un pure de papa amarilla: 1 kg. de papa amarilla, leche, sal, mantequilla.

Preparación

El pure debe ser un poco compacto. Luego, enmantequilla un molde, coloca la mitad del pure, encima echa la salsa boloñesa, tapa con el pure. Batir un huevo, echar un poquito de sal y regular queso parmesano, todo esto echarlo sobre el pure y llevarlo al horno a gratinar, el tiempo depende del horno, cuando este dorado retirarlo, se puede servir con legumbres o con arroz, dependiendo del gusto. Ojalá les guste.



Sal sa de al cachofas con champiñones

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

María I. Odiaga Andrade (madre)
Jose Felix Patroni Gordillo (padre)

José Santiago
Patroni Odiaga

Parientes... dejenme saludar a cada uno de ustedes y explicarles algo... o sea mi prima Christie Odiaga es conocida cariñosamente como "La Canelonne", cuando yo la llamo así, ella me responde "Fideíto", pero realmente Christi "La Canelonne" es una "Alcachofa", por lo que siguiendo el árbol genealógico (o como se escriba) es que quisiera dar a conocer mi primera receta para el "LibroOdiaga" en honor a nuestra Christie "LA CANELONNE/ALCACHOFA". Esta es una salsa para cualquier tipo de pasta (fideos, fiqois o pasta rellena). Es muy suave y se puede servir en almuerzo o cena. Para cuatro personas se debe calcular 500gr de pasta.

Preparación

1. Poner los corazones (fondos) de alcachofas en una olla y cubrir con agua, cuando hierva agregar la sal. Hervir hasta que las alcachofas estén cocidas al dente* (8 minutos aproximadamente). Reservar el agua de las alcachofas.
2. Licuar las alcachofas con 1/4 tz de agua de las alcachofas hasta que se haga un puré espeso.
3. Poner en una sartén u olla grande la leche evaporada y 3/4 tz de agua de las alcachofas a fuego medio, cuando empieza a hervir se le agrega la crema de leche y las alcachofas licuadas.
4. Cuando la mezcla comienza a hervir, sazonar con la nuez moscada y sal.
5. Mover constante y suavemente hasta que comience a tomar punto. Agregar los champiñones cortados en 4 o laminados por 4 minutos (probar y rectificar la sal, si es necesario).
6. Mezclar la salsa con la pasta al dente y servir con queso parmesano.



INGREDIENTES

- 8 corazones de alcachofa
- 250 gr de champiñones
- 3/4 tz leche evaporada
- 1 tz de agua de las alcachofas
- 1 tz de crema de leche
- 1/4 cda nuez moscada
- Sal al gusto
- Queso parmesano

Seco de chabelo de Vito

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

Victoria Emilia Odiaga Andrade nació en Piura en 1924. A pesar de que desde muy niña la familia se mudó a Lima, ella siempre se identificó y amó a "su Tierra", como ella le decía; cariño que nos ha sabido pasar. Entre 1967 y 1970, nosotros, Reyes Odiaga, los Astete Odiaga y los Patroni Odiaga, por diversos motivos, vivimos en Piura. Reconectamos, conocimos a las tías Ofelia e Ismenia, y a todos los que vivían en esa casa, digna de Macondo (familia del lado Andrade). Aprendimos a amar Piura, nos divertimos y crecimos un poco. La llegada del hombre a la luna, la viví en Piura, al igual que la Revolución de Velasco y la toma de la Brea y Pariñas (si les interesa, busquen la historia del Perú de esos años). El Seco de Chabelo es uno de los platos emblemáticos de Piura.




INGREDIENTES


- 5 plátanos grandes verdes (con los que se hace chifles)
- 250 gr de cecina o carne (bistec) oreada con sal
- 1 cebolla
- 1 ají verde
- 2 cucharadas de ají panca licuado
- 2 cucharaditas de ajo molido sal, pimienta, comino
- 2 cucharadas de culantro picado
- 3/4 vaso chicha de jora
- 1/2 pimienta picado

Preparación


La cecina se fríe un poco en aceite para poderla deshilar y se separa. Los plátanos se pelan, se cortan en trozos grandes y se fríen. Si hubiera brasa (parrillada), se asan en vez de freír. Se machacan bien, con piedra o mortero hasta que quede chancado. Se fríe el ajo, con la cebolla en cuadraditos hasta que cambie de color la cebolla y esté rubia. Luego, agregar ají, sal, pimienta, comino, la cecina deshilachada (si es carne oreada con sal, se coloca en tiritas) y un poco más de aceite, el pimienta picado y el plátano chancado, se revuelve bien, se agrega la chicha de jora y se deja un rato tapado para que se nutra. Luego se espolvorea con culantro picado. Y eso es todo. Se puede comer solo o con arroz.

tallarín saltado

 Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)

 Luis Alejandro Reyes Reyes (abuelo)

 María Matilde Reyes Odiaga (madre)

 José Luis Silva Hurtado (padre)

Daniel Alejandro
Silva Reyes

Érase una vez... una parrillada familiar en la casa del Malecón Cisneros, frente al faro de Miraflores. Y en plena juerga, en medio de pedacitos de chorizo, morcilla y quesito a la parrilla empezaron a sonar las alarmas de dos carros... (creo que eran dos). Salió todo el mundo corriendo para ver a un choro cruzando la calle con los espejos de los carros en la mano. ¡CTM regresa!!!! Misma película de acción mis tíos (no me acuerdo cuales) persiguen al ladrón hasta casi la mitad del alcantilado ¡tirando piedras!! No le quedó otra que botar los espejos a la Costa Verde... De regreso a la parrilla contentos por atrapar al bandido pero triste por los espejos, cuando en eso... Dinnnggg Doonnggg. Una pareja que traía en mano los ESPEJOS. No necesariamente un buen recuerdo, pero como si fuera ayer. JAJAJAJAJA

Preparación

Hervir el linguini (spaghetti me parece que le falta cuerpo) en agua con sal. *al dente. Dejar de lado ya cocido. Sazonar la carne con la sal, pimienta y orégano antes que nada para que tranquilamente se acostumbre a sus nuevos sabores y rallar o picar el ajo y el kión encima de la carne para que se enamoren igualmente. Calentar sartén con aceite y Ttsssssssss (el sonido que tiene que hacer la carne a la hora de encontrarse con su querida). Sellar de todo los lados sin cocinarla mucho y retirar. En tu misma sartén, vuelve a calentar un poquito de aceite y tiras cebolla, cebollita china y tomates... una cosa de segundos... tsss tsss tsss una salteadita o dos.. o tres.. y le tiras la carne sellada encima. Ahora practicas tu salteada. Apenas tu cebolla se empieza a caer, pero sigue crocante, le echas el aji amarillo, salteas y después tu sillao y tu caldo. En ese momento antes de meterle el tallarín se prueba y se ajusta la sal, pimienta y orégano. El tallarín se puede calentar 20 o 30 segundos en agua hirviendo y pa' la sartén. Solo faltaría que reduzcas tu salteado, que toda esa sazón se le pegue al tallarín, y como es un tallarín saltado, le das una última salteada antes de servir. Al final un chorrito de aceite de ajonjolí y cilantro picado (o entero que a cada loco su locura). ¡Provecho!!!



INGREDIENTES

- 1/2kg de linguini
- Media cebolla roja (cortada como pa' lomo)
- Cebollita china cortada en trozos y no picada
- 1 tomate entero (cortado como pa' lomo)
- Ajo y kión (a discreción del cocinero)
- 1/2 kilo de carne de res, chancha, pollo, camarones (la carne que te provoque en verdad... hasta con verduras con tal de que sigas la receta, casero)
- Sillao
- Aceite de ajonjolí
- Culantro, sal, pimienta, orégano, aji amarillo
- Un poquito de caldo de lo que tengas (de pollo le cae bien a todo)

Tuco con asado a la manera de tía Ofe

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
👤 Dante Castagnino Rossi (padre)

Mercedes Elena Castagnino Odiaga

👤 Giorgio Molinari (esposo)

Un sabor inolvidable: ravioles de domingo con tuco y asado preparado por tía Ofe. Siendo uno de los platos preferidos de Meche, esta receta de tía Ofe va con el nombre de Meche, ¡siempre en nuestros corazones! Recuerden que muchas de estas recetas las hemos rescatado de la memoria de las tías y no siempre hay cantidades exactas porque cocinaban "al ojo".



INGREDIENTES


- 1 asado pejerrey (en otros países se conoce como peceto, en francés roti de boeuf y en inglés roast beef)
- 5 tomates grandes picados
- 2 cebollas grandes picadas
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- Hongos y laurel
- 1 tz de vino
- Aceite
- Ajo molido
- Pimienta

Preparación

Poner los hongos a remojar en la taza de vino. Hacer agujeros en la carne y meter ajo molido y pimienta. Dorar la carne y retirar de la olla. En la olla poner aceite, ajo, laurel y cuando esté caliente la cebolla picada; cocinar hasta que la cebolla esté cocida (vidriosa), agregar los tomates picados, sal, la pasta de tomate, los hongos y el vino. Dejar que dé un hervor, rectificar la sal y si falta líquido agregar un poco de agua. Hervir por lo menos 2 horas y media a fuego medio, volteando la carne a mitad de cocción. Servir la pasta con esta salsa y unas rebanadas del asado. Ideal para el almuerzo del domingo.

Tuco de carne molida como lo hacía mi mamama

 Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)
 Luis Alejandro Reyes Reyes (abuelo)

 María M. Reyes Odiaga (madre)
 José Luis Silva Hurtado (padre)

Mauricio José Silva Reyes



INGREDIENTES

- 1/4 kg de carne molida
- 1/2 kg de cebolla rallada o picada
- 3 tomates
- 2 zanahorias
- Aceite, sal, pimienta, laurel
- 1 lata mediana de pasta de tomate
- Hongos
- Vino

Preparación

En una olla poner aceite, ajo, laurel y cuando esté caliente, 1/2 kg de cebolla picada o rallada, se deja hasta que la cebolla esté cocida (vidriosa), agregar tres tomates pelados y picados, sal, 1 lata mediana de pasta de tomate y los hongos (previamente remojados en una taza de vino o vinagre) y agregar vino. Agregar 2 zanahorias ralladas y al dar un hervor se le agrega 1/4 de kg de carne molida aderezada con sal y pimienta. Se deja hervir hasta que se cocine.

Tuco sin carne de Vituca

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 Victoria E. Odiaga Andrade (madre)

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (padre)

María Victoria Reyes Odiaga

👤 Anders Allan Karlsson (esposo)

Esta receta la envié en el 2003, en esa época se me dio por ser vegetariana. La cosa no me duró ni un año. Bueno, como siempre me ha encantado la pasta, adapté el tuco a las necesidades del momento.



INGREDIENTES

- 1 pimiento grande
- 1 kg de cebolla rallada
- 1 kg de tomate pelado
- Ajos
- Sal y pimienta
- Hongos y laurel
- Oréganos
- Azúcar
- Páprika (en polvo)

Preparación

Colocar en una olla un poco de aceite, cortar el pimiento en cuadraditos y dorarlo; luego agregar la páprika y los ajos y dorarlos. Agregar la cebolla y freír, cuando la cebolla se ponga transparente agregar los tomates, el laurel, la sal y la pimienta. Dejar hervir más o menos 2 horas, agregar hongos, oréganos, rectificar condimentos y agregar una cucharada rasa de azúcar. Debe hervir 1 hora más. Servir con la pasta que su presupuesto le permita.

Uchi's chili con carne

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María E. Montero Chocano (madre)
👤 Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Ursula Marie
Odiaga Montero

👤 James Joseph Iannone (esposo)



INGREDIENTES

- 1 large red onion minced
- 1 medium yellow onion minced
- 2 orange and or yellow bell peppers chopped, no seeds
- 2 pounds ground beef
- 45 oz or 1.30 kg plain spaghetti sauce
- 3 cloves garlic minced
- 2-3 tablespoons of aji amarillo molido
- 1 teaspoon ground cumin or some cumin seeds
- Salt and pepper to taste
- Handful chopped celery
- 1 cup cooked yellow corn kernels

Preparación

Sautee chopped bell pepper in cooking oil until soft. Add onions and sauté until soft, add garlic and aji Amarillo, sauté a couple minutes. Add ground beef and stirring to break up into crumbles, add salt and pepper to taste, sauté stirring until no pink left. Add the spaghetti sauce, stir and lower heat to simmer. Rinse beans and stir into meat sauce. Add cumin and stir. Add 2 cups of water and stir. Simmer for an hour. Add celery and corn, taste and add salt and pepper if needed. Simmer for another 30-60 minutes and serve.



Comida hecha, amistad deshecha

POSTRES



Alfajor de tres capas de tia Chabuca

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Isabel
Odiaga Andrade

👤 José Félix Patroni Gordillo (espos)

INGREDIENTES

- 3 tazas de harina preparada
- 1 1/2 margarina grande
- 9 crdas de azúcar en polvo
- Manjar blanco
- Papel manteca
- Bolsa de plástico grande (para amasar sobre ésta)

Preparación

Se mezclan todos los ingredientes hasta formar una masa que se despegue de la mesa. Dividirla en tres partes. Colocar una de las partes sobre papel manteca y sobre la masa colocar el plástico; estirar la masa con el rodillo, cuando esté de un grosor parejo, se retira la bolsa, se corta el alfajor con una tapa de olla y con papel y todo se levanta el disco y se pone en una lata para hornear a 350 durante 10 minutos (más o menos) o hasta que se doren un poquito los bordes. Dejar enfriar; cuando esté frío sacar y colocar en un platón. Se hace igual con los 3 discos; se pueden poner más capas. Cubrir con manjar blanco entre capa y capa, al final decorar con azúcar en polvo. El manjar blanco lo preparo colocando en una olla y al fuego 1 lata de leche condensada y 1 lata de leche evaporada y le doy vueltas y vueltas. Desde que rompe el hervor se demora unos 15 minutos para tener punto de manjar blanco.



Arroz con leche al horno de tía Lola Odiaga

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Lola Voysest Musso (madre)

👤 Carlos F. Odiaga Magán (padre)

Lola Odiaga Voysest

👤 Martín Saunders (espos)



INGREDIENTES

- 3 tazas de harina preparada
- 1 1/2 margarina grande
- 9 crdas de azúcar en polvo
- Manjar blanco
- Papel manteca
- Bolsa de plástico grande (para amasar sobre ésta)

Preparación

Precalentar el horno a 150 C (300F) Mezclar la leche, arroz, azúcar y sal en recipiente (pirex) enmantequillado y cocínese descubierto por 2 horas, revolviendo cada 1/2 hora. Añadir la vainilla y nuez moscada y revolver. Hornear media hora más, hasta que el arroz esté bien cocido y se haya formado una corteza dorada de leche. Servir tibio o enfriado. (Si se desea usar también pasas, ablandarlas primero y ponerlas cuando se pone la vainilla y la nuez moscada). Amen. Amores a todos. Tía Lola

Arroz con leche de anto

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Antonieta Odiaga Andrade

👤 Alberto Astete Willis (esposo)

Quiero poner esta receta a nombre de mi mami; ella hacía el mejor arroz con leche del mundo y muchas cosas más. Adela.



INGREDIENTES

- 1/2 taza de arroz
- Canela en polvo y entera
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 yema de huevo
- 1 copita de oporto (o cognac o pisco)
- Pasas
- Coco rayado (opcional)

Preparación


Se sancocha el arroz con la canela entera en buena cantidad de agua en una olla mediana. Cuando el arroz está cocido, se agrega la leche evaporada y la leche condensada, se cocina a fuego lento o medio, se mueve constantemente con una cuchara de madera para que no se pegue. Cuando tenga sabor a manjarblanco y este cocida la leche se apaga y se saca un poco a un plato para que se enfríe. En ese poco de dulce ya frío se agrega la yema de huevo batiendo. Poco a poco se agrega al arroz con leche del plato a la olla y se agrega el licor y las pasas. Si se quiere se pone coco rayado o nueces. Pasarlo a una fuente y espolvorear canela en polvo.

Bolitas de galleta (2003)

 Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)

 Luis A. Reyes Reyes (abuelo)

 María M. Reyes Odiaga (madre)

 José Luis Silva Hurtado (padre)

• Mauricio José
Silva Reyes

Esta receta se la enseñaron a Mauricio en las clases de cocina de la Inmaculada. Tenía 10 años cuando envié esta receta.

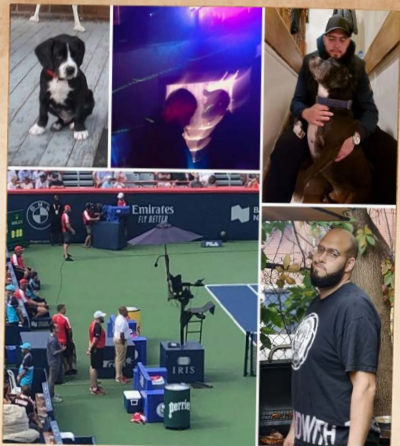


INGREDIENTES


- 1 paquete grande de galletas de vainilla
- 1 lata de leche condensada
- Azúcar en polvo o nueces ralladas

Preparación

Licuar las galletas o triturarlas con un rodillo. Luego en un bowl mezclar las galletas trituradas con leche condensada, amasando hasta que tenga la consistencia para hacer bolitas. Si se pega a las manos echar un poco más de galleta, o azúcar el polvo. Luego hacer bolitas y pasarlas por azúcar en polvo o nueces ralladas. Presentar en pirotines.




Brownies

 Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)

 Luis A. Reyes Reyes (abuelo)

 María M. Reyes Odiaga (madre)

 José Luis Silva Hurtado (padre)

Ana Paula
Silva Reyes

Esta receta la aprendí cuando estudiaba en Dawson y hacíamos ventas de postres para recaudar fondos para mi equipo de voley. Era un hit y a mis hermanos y amigos les encanta.

INGREDIENTES

- 1/2 taza de harina
- 1/3 taza de cocoa
- 1 taza de azucar
- 1/4 crda de polvo de hornear
- 1/4 crda de sal
- 1 crda de vainilla
- 1/2 crda de aceite
- 2 huevos

Preparación

Poner el horno 350 grados, cernir la harina, cocoa, sal y polvo de hornear en un bol. En otro bol, batir los huevos, agregar el aceite y seguir batiendo. Agregar la mezcla de secos (harina, cocoa, polvo de hornear, sal) a la mezcla de huevos. Agregar vainilla y azucar y mezclar bien. Enmantequillar un molde de 20x20cm y meter al horno. Cocinar por 15 a 20 minutos.



Budín de pan de la tía Chabuca

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)

👤 Adolfo Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Isabel
Odiaga Andrade

👤 José Felix Patroni Gordillo (esposó)

De lo que se trata al hacer un budín es de aprovechar el pan que queda del día anterior para preparar un postre rico. Yo lo preparo al ojo.



INGREDIENTES

Para el budín de la tía Chabu no se ponen los ingredientes por separado.

Preparación

Humedecer con agua caliente 10 o 12 panes franceses en trozos, después de un rato, cuando están bien empapados echar un tarro de leche evaporada, luego azúcar al gusto (mi tía lo prueba), unos 3 o 4 huevos, canela en polvo, vainilla, que la masa esté un poco suelta, no aguada y al final un chorro de oporto y pasas enharinadas (a veces le pongo cáscara de naranja). Acaramelar un molde con hueco al centro, y colocar la masa en el molde. Colocar encima trocitos de mantequilla y llevar al horno durante 1 hora más o menos. Se tiene que formar una costrita porque el pan ya está cocido. Esto no se prueba con palito, como cuando se hornea un queque, porque siempre te va a salir mojado. El budín toma más consistencia cuando enfría, osea que espera que entibie o enfríe para volterarlo.

Cheesecake de fresas

- Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
- Dante Castagnino Rossi (padre)

Teresa Isabel
Castagnino
Odiaga - tessi

Esta es la preparación del cheesecake de fresas de la Teresifia.



INGREDIENTES

- 9 huevos
- 2 tarros de leche condensada
- el jugo de 8 limones
- Baño de fresas:**
- 1 kg de fresas
- 1 taza de azúcar
- 3 crudas al ras de maizena (disuelta en un poco de agua caliente)

Preparación

Batir las yemas hasta que se pongan blancas y cremosas, añadir poco a poco la leche condensada y al último el jugo de los limones. Por otro lado, batir las claras a punto de nieve y mezclarlas suavemente con la preparación anterior. Poner la preparación en un molde redondo, forrado en papel manteca y engrasado, meterlo al horno a 350 C por aproximadamente 30 minutos hasta que se dore. Dejarlo enfriar, desmoldarlo y sacarle cuidadosamente el papel manteca, generalmente queda ligeramente hundido, el centro del cake, y es ahí donde se vertirá el siguiente baño de fresas. Poner las fresas con el azúcar en una olla en baño maria, hasta que las fresas suelten el jugo. Se retiran las fresas y al jugo se le añade la maizena disuelta en agua, mover hasta que se espese, retirar del fuego y volver a colocar las fresas, dejando algunas para adornar, vertir el baño sobre el cake, adornarlo y ponerlo en la refrigeradora hasta la hora de servir.

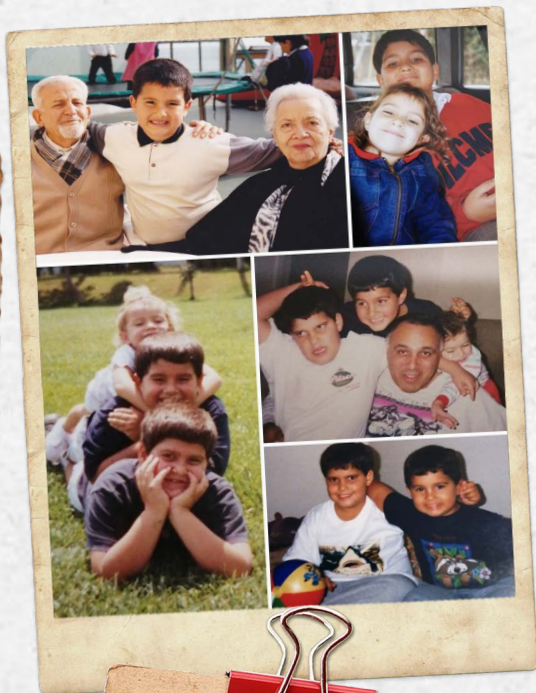
Croquetas de plátano (2003)

 Victoria E. Odiaga Andrade (abuela)
 Luis A. Reyes Reyes (abuelo)

 María M. Reyes Odiaga (madre)
 José Luis Silva Hurtado (padre)

Daniel Alejandro
Silva Reyes

Danielito aprendió a hacer estas croquetas en sus clases de cocina en el colegio Inmaculada. Tenía 7 años cuando envió esta receta.



Preparación

Estrujar los plátanos, luego incorporar la harina intercalando con los huevos y finalmente agregar el azúcar al gusto. Mezclar bien los ingredientes. Se fríen las croquetas en un poco de aceite. Una vez fritas se espolvorean con azúcar o se pueden comer con miel.

INGREDIENTES

- 2 o 3 plátanos
- 1 tz de harina
- 2 huevos
- 3 crdas de azúcar

EL POSTRE DE MANZANA

👤 Lola Voysest Musso (abuela)
👤 Carlos F. Odiaga Magán (abuelo)

👤 Alicia Odiaga Voysest (madre)

Lola Gonzalez Odiaga

👤 Jose Manuel Ruiz Huidobro Cáceres (esposo)



INGREDIENTES

- 6 manzanas
- 6 huevos
- 3 crdas azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- Canela en polvo

Preparación

Se parten las manzanas en rodajas y se ponen en un pirex, se les echa el azúcar y la canela, se ponen al horno a dorar. Se batan 6 yemas y la dos latas de leche, agregando esta mezcla sobre las manzanas y se vuelve a poner al horno hasta que esté cocido. Luego se batan las claras a punto de nieve con una cucharada de azúcar por clara. Se colocan sobre el postre y se vuelve a hornear para que doren las claras.



Frutitas de castañas

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María A. Odiaga Andrade (madre)
👤 Alberto Astete Willis (padre)

María Antonieta Astete Odiaga

👤 César B. Chirinos Hurtado (esposa)

Esta receta es un clásico familiar, nos acompañó en todos nuestros cumpleaños de niños (de los 21 primos), Nuestras mamás las preparaban y cuando fuimos creciendo, nosotras la aprendimos, yo (Toñi) se las preparé también a mis hijos y nietos en sus cumpleaños. Fueron también protagonistas, en tiempos de crisis; mis primas Ofe, Vituca y Matilde hacían unas lindas canastitas llenas de éstas y salían a venderlas, tanto para el Día de la Madre como para Navidad, era una actividad aparte de lucrativa muy jocosa, con muchas anécdotas cargadas de risas y alegría.



INGREDIENTES

- 250 gr de castañas peladas (nueces del Brasil)
- 2 claras de huevo
- 2 bolsas de azúcar en polvo (200 gr c/u)
- Clavo de olor
- Tintura de repostería

Preparación

Licuar las castañas, sin que queden trozos enteros. Mezclarlas bien, con las claras de huevo y añadir poco a poco el azúcar en polvo, hasta lograr una masa ni muy aguada, ni muy seca, una consistencia que deje trabajar las frutitas. Se separa la masa en trozos y se tiñen de acuerdo a las frutitas que se van a preparar. A las manzanas y peras, se le coloca el clavo de olor figurando el tronquito.

Combinaciones: para las peras poner amarillo y verde;
para las manzanas, rojo y verde;
para las limas, amarillo;
para las naranjas, anaranjado (rojo y amarillo);





FUDGE RÁPIDO

Adela M. Andrade Zapata (abuela)

A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

Victoria E. Odiaga Andrade (madre)

Luis A. Reyes Reyes (padre)

María Matil de
Reyes Odiaga

Esta receta la aprendí cuando era adolescente de Fina Salomón de Urday, mamá de Lucia, tía de Ceci. Desde ahí la uso siempre y lo bueno es que no necesitas estar todo el tiempo parada junto a la olla dando vueltas. Dependiendo del punto que le des puedes usarla como fudge líquido para helados, como baño de torta y si le das más punto puedes usarla para hacer bolitas de chocolate; para las bolitas puedes agregarle pecanas picadas, coco o lo que más te guste. Cuando estudiaba con mi grupo de la universidad preparaba y ponía la olla al medio y todas "cucharéabamos" de ahí (recuerdos de la vida prepandémica antes de 2020!). A mis hijos les encanta y aquí en Canadá es el baño que uso para las tortas de cumpleaños y todos los amigos de mis hijos hablan de mi "torta de chocolate" pero en realidad es por el fudge!. El keke más simple, así sea de caja, te puede quedar exquisito. Al sacar el keke cuando todavía está caliente, pero sin arriesgar su integridad (je je) lo abres por la mitad, le echas al keke leche condensada caliente para que se absorba y el keke quede mojadito, luego pones una abundante capa de este fudge. Lo cierras y luego lo bañas con el resto del fudge! Un éxito total! Y si el keke es de molde de hueco, puedes hasta preparar manjarblanco con bastante punto y una vez que has volteado el keke en un plato y lo has bañado, puedes llenar todo el hueco con manjarblanco!



INGREDIENTES

- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de azúcar blanca
- 1/4 taza de cocoa
- 60 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de mantequilla

Preparación

Tener siempre una olla de fondo grueso para hacer los dulces de olla. En la olla poner la mantequilla, a fuego medio, cuando se derrite agregar la cocoa, mezclando bien con cuchara de palo o espátula resistente al fuego (en el ambiente de las tías más conocida como la "miserable" que así le llamaban en los tés de Tupperware a los que iban en Piura allá por 1968). Cuando esté mezclada la cocoa con la mantequilla agregar la taza de azúcar y seguir revolviendo, luego agregar a pocos el tarro de leche evaporada. Ir agregando e ir dando vueltas. Al terminar de echar toda la leche evaporada, seguir dando vueltas hasta que hierva. Cuando hierva y la leche suba y parezca que va a rebalsar, bajar el fuego a un cuarto de intensidad, poner la cuchara de palo atravesada en la parte superior de la olla y dejar que hierva; Después de unos 18 minutos, cuando vemos que la mezcla ha bajado de nivel, volver a tomar la cuchara de palo y revolver, agregar la vainilla. A partir de aquí dependerá del punto que le quieran dar; si es para helados estará casi listo, si es para baño de torta le faltará unos 10 minutos dando vueltas, hasta que al pasar al través la cuchara se comience a ver el fondo de la olla. Si es para bolitas de chocolate será cuando al partir con la cuchara el fondo se ve el fondo de la olla por más tiempo y la mezcla se separa de los bordes. Recuerden que si es para bolitas de chocolate engrasen una lata de hornear. Cuando la mezcla esté lista verter en la lata. Si se va a poner pecanas picadas echarlas encima de la mezcla. Hacer las bolitas cuando esté fría la mezcla! a disfrutar

Galletas chocolate chip (2003)

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)

👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 Adela P. Astete Odiaga (madre)

👤 David Gray (padre)

Genevieve Adela Gray Astete

👤 Sunja Culley (esposo)



INGREDIENTES

- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1/2 taza de azúcar rubia (oscura)
- 2/3 taza de margarina o mantequilla suavizada
- 1 huevo
- 1 1/2 taza de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda (baking soda)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de "chocolate chips" o chocolate cortado en pedacitos
- 1/2 taza de nueces o pecanas picados (opcional)

Preparación

Calienta el horno a 375 F. Bate la mantequilla en un pirex hasta que esté bien suave, agrega las 2 azúcares y el huevo, sigue batiendo. Agrega la harina, bicarbonato de soda y sal, mezcla bien todo esto. Va a estar un poco dura esta mezcla. Agrega los "chocolate chips" y nueces, si quieres. Con una cuchara de sopa saca un poco de masa y ponlo en un molde chato de galletas (sin engrasar el molde) sigue poniendo más porciones de masa con la cuchara en el molde (redondas + o - 5cm de diámetro) separadas con un espacio de 8 cm. Cocínalas por 8 o 10 minutos, que estén bien frías para sacarlas del molde con una espátula. Salen como 24 galletas Yum Yum !!! Espero que les gusten, nos vemos muy pronto en Lima. Love Genevieve

GALLETITAS DE QUAKER

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María E. Montero Chocano (madre)

👤 Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Sandra Cecilia
Odiaga Montero

👤 Bruce Bonno (esposo)

INGREDIENTES

- 1 taza (¿1 palito?) mantequilla, ni fría ni derretida
- 1 taza azúcar marrón, bien oscura* (dark brown sugar)
- 1 taza azúcar blanca
- 2 huevos
- 1 cucharadita vainilla
- 1 1/2 taza de harina
- 1 cucharadita baking soda (polvo de hornear) por lo menos 1 cucharadita llena de cada polvo, de canela, nuez moscada y ginger (gingibre)
- 1/4 cucharadita sal
- 3 tazas de cereal seco Quaker
- Trozos de nueces (walnuts) a gusto (¡bastante!)
- Pasas a gusto (¿por qué no?)







Preparación

Mezclar bien con tenedor la taza de azúcar marrón oscura con la mantequilla, hasta que esté brillante, casi cremosa, un ratito no más. Agregar la taza de azúcar blanca y mezclar. Agregar los dos huevos y mezclar bien, batiendo un poco a mano. Agregar la vainilla, y los polvos de canela, nuez moscada, y ginger, suficiente para que este bien sabroso, casi picante con gusto. Agregar sal. Una taza a la vez, agregar y mezclar el Quaker seco. La masa debe quedar bien seca. Agregar nueces y pasas. Mezclar. Con una cucharadita, poner cucharadas de masa sobre los moldes engrasados, dejando un poco de espacio entre cada uno. Cocinar en el horno hasta que cada galletita este bien doradita, pero cuidado quen no se quem por abajo. Las galletas deben quedar bien crocantes cuando se enfrien.





Keke de zapallito italiano con frutas

-  Alicia Odiaga Voysest (abuela)
-  Federico González Stuardo (abuelo)
-  Lola González Odiaga (madre)
-  José Ruiz Huidobro Cáceres (padre)

Stefanie Wiegering
Rospigliosi y José Diego
Ruiz Huidobro González



Preparación

Mezclar los huevos con el azúcar, agregar la vainilla y luego el aceite y los zapallitos rallados. Cernir todos los ingredientes secos e ir agregando a lo anterior. Agregar las pasas y las pecanas pasadas por harina. Verter en un molde engrasado y enharinado. Poner a horno medio por 45 minutos aprox. Retirar, entibiar y desmoldar. Esta receta se puede doblar o triplicar.



INGREDIENTES

- 2 Huevos
- 1 tz Azúcar
- 1/2 tz de aceite o mantequilla derretida
- 1/2 Crda de vainilla
- 2 tz de zapallito italiano rallado (con cáscara)
- 1/2 Crda de sal
- 1/2 Crda de bicarbonato
- 1/2 Crda de polvo de hornear
- 1 3/4 tz de harina sin preparar
- 1 Crda de canela Nuez moscada
- 1/2 tz de pecanas picadas

LEMON SQUARES

- 👤 María I. Odiaga Andrade (abuela)
- 👤 José Felix Patroni Gordillo (abuelo)
- 👤 Adriana Rodríguez (madre)
- 👤 Santiago Patroni Odiaga (padre)

Sandra Isabel Patroni

Que mejor reflejo de haber nacido y vivido en USA con padres peruanos que una receta bilingüe.

INGREDIENTES

- 1 cup sifted flour
- 3 large egg whites
- 1/4 cup powdered sugar, sifted
- 3/4 cup sugar
- 1/4 cup low fat cream cheese
- 3 tsp. canola oil
- 2 tablespoons flour
- 1 1/2 teaspoon baking powder
- 1/3 cup lemon juice
- 1-1/2 tbsp. grated lemon zest

- 1 tz de harina cernida
- 3 claras de huevo
- 1/4 tz azúcar en polvo, cernida
- 3/4 tz de azúcar
- 1/4 tz de queso crema bajo en grasas
- 3 cucharadas de aceite canola
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 cdita. polvo de hornear (royal)
- 1/3 tz de jugo de limón
- 1-1/2 cdita. ralladura cáscara de limón

Preparación

Preheat oven to 350. Spray 8 inch square baking pan with nonstick cooking spray. In a large bowl, stir together the 1 cup flour and 1/4 cup powdered sugar. Using pastry blender, cut cream cheese into flour mixture until crumbly. Gradually add oil, stirring with a fork. (The mixture will be crumbly) Press into bottom of prepared pan. Bake 20 to 25 minutes until light brown. While the crust is baking, in mixing bowl, beat egg whites, sugar and lemon rind until smooth. In separate bowl, mix together 2 tablespoons flour and baking powder. Add to egg white mixture and blend. Stir in lemon juice. Pour filling over hot crust. Return to oven and bake 20 minutes longer or until the top is golden brown and set. Cool. Dust top with additional powdered sugar. Makes 20 squares.

Precalentar el horno en 350 F. Engrasar un molde cuadrado para hornear de 8 x 8 pulgadas. En un bowl grande, mezclar la taza de harina con 1/4 taza de azúcar en polvo. Usando el cortador de pastas, cortar el queso crema en la mezcla de la harina hasta que esté desmenuzable. Agregar poco a poco el aceite, moviendo con tenedor. (la mezcla estará desmenuzable). Presionar en el fondo del molde preparado. Hornear 20 a 25 minutos hasta que esté dorada. Mientras que la corteza se está horneando, en un bowl batir las claras, azúcar y ralladura de limón hasta que estén suaves. En un bowl aparte mezclar 2 cucharadas de harina y polvo de hornear. Agregar a la mezcla de las claras y mezclar. Agregar el jugo de limón. Colocar el relleno sobre la masa horneada. Volver a colocar en el horno y hornear 20 minutos más o hasta que la parte superior esté dorada y cuajada. Dejar enfriar. Puede decorarse con un poco más de azúcar en polvo. Salen 20 cuadrados.





Masa de yemas con nueces

- Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- María A. Odiaga Andrade (madre)
- Alberto Astete Willis (padre)

Maria Antonieta Astete Odiaga

∞ César B. Chirinos Hurtado (esposo)

Este es otro clásico de nuestros cumpleaños infantiles, primeras comuniones, bautizos, etc. Yo se los hice mucho a mis hijos y ahora también a mis nietos.



INGREDIENTES

- 1 Tarro de leche Evaporada (Gloria)
- 8 yemas
- 1 cdrta de esencia de almendras
- 250 gr de azúcar blanca (corriente, entera)
- 2 bolsitas de azúcar en polvo
- 250 gr de nueces

Preparación

En un bol mezclar la leche, la yemas y el azúcar blanca, se cuejan bien y se ponen en una cacerola a fuego lento hasta que tome punto, moviendo constantemente con cuchara de palo, cuando ha tomado punto (se ve el fondo de la cacerola), se agrega la cucharadita de esencia de almendras, se mezcla bien y se retira del fuego, se coloca encima de una mesa o enlozado. Esperar que enfríe y se va agregando azúcar en polvo, hasta que tenga buena consistencia como para hacer bolitas. Se forman bolitas, las cuales se les da una forma alargada y se coloca encima y debajo una nuez o pecana alargada, se colocan en pirotines.



MINCAES

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

Victoria Emilia Odiaga Andrade

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo)

Anécdota de Ana Paula Silva Reyes: Mi mamama murió cuando tenía 4 años entonces recuerdos de su comida y sus recetas no viven en mí. Pero me puedo imaginar por los reviews de miembros de mi familia tanto del lado de mi mamá y de mi papá que cocinaba muy rico. Lo que siempre recordaré es que cada noche nos llamábamos por teléfono antes de irnos a dormir y rezábamos juntas. En esa época yo iba al colegio Santa Ursula entonces aprendí a rezar en alemán y recuerdo que la hacía rezar en alemán. Mi mamama ni idea de lo que decía, pero me seguía el ritmo sin dudarle, siempre lista a complacer a sus nietos y sobrinos.



INGREDIENTES

- 1/2 kg de yuca
- 1/2 kg de camote
- 1 rajita de canela enteramiel (puede ser de chancaca)

Preparación

Pelar y rayar el camote crudo. Sancochar la yuca y una vez sancochada se chanca con un tenedor y se mezcla con el camote rayado. Se amasa y se forman unas bolitas o torrejas. Se fríen en bastante aceite y se sirven con miel.



Pan Blanco

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)
👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 Adela P. Astete Odiaga (madre)
👤 David Gray (padre)

Lucias Gray Astete

Mr. Hicks gave me this recipe, he was my 4th grade teacher. He is my favorite teacher of all times because he was a good teacher, he didn't give us much homework, and he was funny. We also made fun things with him, we made this bread, we made pizza and he played basketball with us. For Halloween, Christmas and Valentines we had long parties. Esta receta la dió Lucias en el 2003 cuando tenia 14 años. Bisnieto de Octavio Anibal Odiaga Magán y Adela Mercedes Andrade Zapata.



INGREDIENTES

- **3/4 taza de liquid tibio** (1/4 de leche caliente, 1 cucharada de margarina disuelta y media taza de agua fría)
- **1 1/2 cucharadita de levadura.** Echarlo en el liquid tibio. Mezclarlo bien.
- **2 cucharaditas de azúcar.** Agregarlas al liquid tibio y mezclarlo bien.
- **1 taza de harina sin preparar.** Agregarla al liquid y batirla hasta que este suave
- **1 taza de harina preparada.** Agregarla a la masa hasta formar una bola.



Preparación

Poner toda esta masa en una base (mostrador de la cocina) con harina, amasar hasta que este la masa elastica. Poner esta masa en un pirex para que crezca por 40 minutos. Despues darle una forma de pan largo o trenzarlo, ponerlo en un molde chato, esperar 30 minutos mas para que crezca (de nuevo). Ponerlo en el horno por 25 o 30 minutos a 375 F



Pan de plátano

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María A. Odiaga Andrade (madre)
👤 Alberto Astete Willis (padre)

Adela Patricia
Astete Odiaga

👤 David Gray (esposo)



INGREDIENTES

- 8 cucharadas de mantequilla (1 barra)
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 plátanos grandes, maduros, machucados con un tenedor
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de nueces o pecanas picadas

Preparación

Precalear el horno a 350 F. Engrasar un molde rectangular para pan de 23 cm * 12 cm * 7 cm. Batir la mantequilla y azúcar hasta que esté bien suave. Aregar los huevos uno a uno, batiendo bien después de que se agregue cada huevo. Agregar la harina, bicarbonato de soda y sal a la mezcla de mantequilla y azúcar. Mezclar bien y agregar los plátanos machucados, vainilla y nueces. Ponerlo en el molde y después al horno por 50 o 60 minutos, o hasta que al insertar un palito de dientes este salga limpio. Dejarlo enfriar en el molde por 20 minutos antes de sacarlo del molde.

Postre de chocolate tía Amelita

Emilia Magán Rodríguez (abuela)
Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

Victoria Odiaga Magán (madre)
Ernesto Castellanos Mindreau (padre)

María Amelia Castellanos Odiaga

Salomon Helfgott (esposo)

Esta receta la encontró Lolita Gonzalez entre las recetas de su abuelita Lola Voysest

POSTRE DE AMELITA CASTELLANOS

1 paquete de mantquilla
s/sal
1 huevo
1 paquete de cocoa 3/4
1 taza de azúcar en polvo
2 copitas de cognac o pisco
27 galletas de vainilla
1/4 k nueces o pecanas
frutas confitadas

Se deshace la mantequilla y se le añade el huevo mezclando bien con el azúcar y la cocoa. Cuando queda una pasta suave se le añade el cognac poco a poco. Se parten las galletas y las nueces en pedazos y se añaden a la crema. Se moldea todo en redondo y se adorna con fruta confitada.





Ranfañote de la tía Chabuca

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Isabel Odiaga Andrade

👤 José Felix Patroni Gordillo (esposo)

Retomamos este proyecto, iniciativa de Matty del 2003, con las recetas que teníamos de aquella fecha. Toñi se dio cuenta que faltaba la receta del Ranfañote, postre limeño tradicional, no muy conocido. Resulta que cuando Toñi estaba embarazada de Jose en Puno, tuvo ese antojo. Recuerda que, en su siguiente visita a Lima, la tía Ofe se lo preparó. Tía Ofelia recordaba haber preparado Ranfañote alguna vez, pero no recordaba la receta. Llamé a la tía Chabuca, sí se acordaba, con mucho entusiasmo me dio la receta de memoria, dijo que los coquitos, el principal ingrediente, no eran fácil de encontrar. La receta que me dio era bastante al ojo, Toñi se dedicó a hacerle varias llamadas, así preparó ésta. Me puse todo el equipo anti virus, y fui a buscar los coquitos al mercado, los encontré, coordiné taxi y le envié los ingredientes a Toñi (cosas sencillas, complicadas por la pandemia). Para los que disfrutan cocinando y aprendiendo en el proceso, el nombre científico es *jubaea chilensis* (Vituca).



INGREDIENTES

- 10 panes francés
 - 15 coquitos picados
 - 120 gramos de pasas
 - 120 gramos de nueces
 - 100 gramos de queso fresco
 - 1 chorro de vino u Oporto
- Miel de chancaca:**
- 1 ½ bola de chancaca
 - 1 ramita de canela
 - 3 clavos de olor
 - Cáscara de naranja
 - ½ cucharada de mantequilla

Preparación

Cortar el pan en cuadraditos, ponerlos en una bandeja emantequillada al horno, hasta que esté tostado. En una olla con un poquito de agua poner la chancaca en trozos con canela, clavo y cáscara de naranja, llevar al fuego hasta que la chancaca se derrita y tome punto. Debe quedar como una miel un poco espesa (mover constantemente); al bajar, se hecha cucharada de mantequilla. Sacar del fuego y aún caliente, se agregan a esta miel: coquitos, pasas y nueces; se revuelve bien. Luego, se agrega el queso, mezclar. Después, se agrega el pan poco a poco, revolviendo muy bien para que chupe la miel, luego el chorro de licor.





Red and yel low Plum Bread - Pan de ciruelas amarillas o rojas

Este es un cake o pan dulce de verano. En realidad esta receta la hago más que el pan de plátano porque tengo 4 árboles de ciruelas en mi backyard. Tengo tantas ciruelas y todas maduran casi al mismo tiempo. Hago mermelada, las preservo, pero más que nada hago este pan de ciruelas.

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María A. Odiaga Andrade (madre)
👤 Alberto Astete Willis (padre)

Adela Patricia Astete Odiaga

👤 David Gray (esposo)



INGREDIENTES

- 1 1/2 tz de ciruelas sin pepa y picadas
- 1/2 tz de margarina o mantequilla
- 3/4 tz de azúcar blanca
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 2 huevos
- 1 1/2 tz de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda
- 1/2 tz de yogurt
- 1/2 tz de pasas
- 1/2 tz de nueces

Preparación

Precalentar el horno a 350 grados F (175 grados C). Enmantequillar un molde 9x5 pulgdas (23x13cm). Espolvorear harina en las ciruelas picadas, separarlas. En un tazón grande batir la margarina, azúcar y vainilla hasta que esté bien suave. Agregar los huevos batidos. En otro tazón cernir la harina, sal y bicarbonato. Agregar esta mezcla al otro tazón alternando con el yogurt, hasta que la mezcla esté suave. Agregar las ciruelas, después las nueces y pasas. Vertir la masa al molde, si se quiere se puede espolvorear con azúcar negra encima de la masa. Ponerla al horno precalentado por unos 45 a 50 minutos. Dejar enfriar 15 minutos antes de sacarlo del molde.

Suspiro Limeño de tía Chabuca

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Isabel
Odiaga Andrade
👤 José Felix Patroni Gordillo (esposa)

Anécdota enviada por Toñi en el 2003 (María Antonieta Astete Odiaga, Ñito, Mamamama) ¡Bueno ésta la cuento yo! El suspiro es un suspiro profundo realmente, tanto que los tres Chirinos Astete (mis hijos), cada que se acerca su cumpleaños, esperan con ansias el suspiro de su tía Chabu. Igual cuando se enferman, no hay enfermos más contentos que ellos, pues tía Chabu llega a engrerírlos con el suspiro. Y nada que decir de Genevieve Gray Astete (mi sobrina), cada que viene a Lima, me dice en su castellano masticado: "tú crees, tía Toñi, que venga la tía Chabuca con su dulcecito. ¡Ellos la han adoptado como abuela!

Preparación

En una olla mezclar las 2 leches y llevarlas al fuego (moviendo constantemente), cuando rompe el hervor (bajar un poco el fuego), ya no se puede dejar de mover; más o menos 15 minutos hasta tener un manjar blanco bien espeso y recién aumento las 4 yemas (pasándolas por un colador) y al final se agrega la vainilla. Este manjar blanco lo vierto en un pirex. Poner el azúcar en 1 ollita y aumentar oportito suficiente para humedecerla, luego llevar esto al fuego para formar un almíbar a punto de hebra; nunca debe moverse con cuchara, únicamente se podrá inclinar un poco la ollita en caso fuese necesario para que no se quem; este almíbar es muy importante para una exitosa preparación del suspiro. Aparte, las 4 claras se batan con licuadora a punto de nieve y, luego, se va agregando el almíbar. Sin dejar de batir las claras, echo un poco de la espumita del almíbar y vuelvo a colocar la olla en el fuego lento y bato hasta que se enfrían las claras, y así sucesivamente hasta echar todo el almíbar en las claras batidas. Este merengue, que debe estar bien espeso, se vierte sobre el manjar blanco y se decora formando piquitos, luego se espolvorea canela en polvo para decorar.



INGREDIENTES

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de vainilla
- 4 huevos
- 1 1/2 taza de azúcar
- Oporto
- Canela en polvo



Torta de brownie

M. Ofelia Odiaga Andrade (abuela)
Dante Castagnino Rossi (abuelo)

Ofelia I. Castagnino Odiaga (madre)
Ricardo Lizarzaburu Gómez (padre)

Valeria Lizarzaburu
Castagnino

Preparación

1. En un bowl derretir la margarina con el chocolate bitter y mezclar bien hasta que se haga una mezcla homogénea y separar.
 2. En otro bowl batir los huevos y el azúcar hasta que cambie de color. Los granos de azúcar deben achicarse y la mezcla debe aclararse
 3. En el bowl donde se mezclaron los huevos con el azúcar, agregar la margarina derretida con el chocolate bitter y mover de forma envolvente (no batir)
 4. Agregar la taza de harina y la cucharadita de vainilla y mezclar de forma envolvente.
 5. Dividir la mezcla en los dos moldes previamente engrasados con margarina y forrados con papel manteca y llevar al horno previamente precalentado a 180 C por 30-40 minutos.
 6. Una vez que salen del horno, desmoldar y colocar sobre la base de la torta y dejar enfriar.
 7. Colocar uno de los discos de brownie abajo y rellenar con manjar. Luego tapar con el otro disco y decorar con el manjar blanco, pedacitos de brownies y pecanas.
- Tip 1: La mezcla de margarina con el chocolate bitter debe agregarse caliente a la mezcla de huevos con azúcar. Esto hará que se genere una "costrita" encima de los brownies
- Tip 2: No abrir nunca el horno durante los primeros 25 minutos de horneado
- Tip 3: Luego de 30 minutos en el horno, meter un palito para ver si los brownies ya están. Si la masa se pega al palito pero en forma de miga ya está
- Tip 4: Para decorar la torta puedes sacar un poco de la masa y colocarla en un molde de silicona (tipo cupcake) y llevar al horno junto con los discos.

INGREDIENTES

- 2 tz de azúcar rubia
- 4 huevos
- 200 gr de margarina
- 1 tz de harina sin preparar
- 120 gr de chocolate bitter
- 1 crdita de vainilla
- 2 moldes redondos de 18cm de diámetro Papel manteca



Torta de chocolate de tía Chabuca

- 👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
- 👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)
- 👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Isabel Odiaga Andrade

👤 José Félix Patroni Gordillo (esposó)



INGREDIENTES

- 3 tz de harina preparada
- 1/2 tz de cocoa
- 1 crdita de bicarbonato
- 2 crditas de sal
- 2 tz de azúcar
- 1 1/3 tz de aceite
- 3 huevos (separadas claras de yemas)
- 2 tz de leche cortada con 2 cucharadas de vinagre
- 1 crda de vainilla

Preparación

A las 2 tazas de leche agregar 2 cucharadas de vinagre y dejar que se corte. Por otro lado, cernir 3 veces la harina, cocoa, bicarbonato, sal y 1 taza de azúcar. Cuando esté bien cernido se hace un hueco y se agrega, poco a poco, el aceite y se mezcla con cuchara de palo hasta que quede de un color uniforme, bien mezclado. Luego, agregar las yemas y seguir mezclando hasta que estén bien incorporadas, agregar poco a poco la leche cortada (puede quedar un poquito), mezclar (que no quede muy aguada) y agregar la vainilla. Aparte, poner las claras en la batidora y se batan a punto de merengue y se agrega poco a poco la otra taza de azúcar. Se mezcla esto con la masa, suavemente con cuchara de palo con movimientos envolventes. Llevar al horno a 350 (previamente calentado) durante 1 hora y 10 minutos.

Torta de Nueces

Emilia Magán Rodríguez (abuela)
Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

Adela M. Andrade Zapata (madre)
A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Isabel
Odiaga Andrade



INGREDIENTES

- 8 huevos
- 450 gr mantequilla (tambien la preparé con margarina)
- 450 gr de harina
- 4 crdas de polvo de hornear (royal)
- 450 gr de azúcar
- 1 tz de leche fresca
- 200 gr de nueces picadas
- 150 gr de coco rallado
- 150 gr de pasas o frutas
abrilantadas
- 1 crda de vainilla
- 1 pz de sal
- 1/4 crdita bicarbonato

Preparación

Se cierne la harina con el royal, sal y bicarbonato. Aparte se bate la mantequilla, azúcar y las yemas; cuando está ya bien cremoso se va agregando la harina alternando con la leche, poco a poco. Batir las claras a punto de nieve, y agregarlas a la masa después de haber incorporado las frutas y el coco; se añade las claras suavemente dando vuelta con cuchara de palo con movimientos envolventes. Horno a 350 durante 1 hora más o menos. Importante precalentar el horno.



Torta de zanahoria verídica

Adela M. Andrade Zapata (abuela)
A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

María E. Montero Chocano (madre)
Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Christine Adela Odiaga Montero y Ofelia Cohen-Odiaga

La Fórmula Secreta para la Torta de Zanahoria Verídica

Sabía desde el primer bocado de esta torta en 1994 que a mi mami le encantaría. Prometí hacerle uno para su próximo cumpleaños, pero olvidé empacar la receta, así que mi compañera de trabajo me la envió por fax bajo la línea de asunto The Secret Formula. Me referí a ella como la Fórmula Secreta durante años y fue lo primero que empacaría antes de conducir a McLean para ver a Calvi para su cumpleaños (o el Día de la Madre, lo que cayera el fin de semana). Esta torta siempre me recordará a Calvi, y a las mil veces que me recostaba en el sofá con la cabeza en su falda mientras me acariciaba el pelo y murmuraba "mi linda preciosa gatita" (que también dijo cuando acarició el pelaje de Beachweek, pero me hizo sentir especial y amada de todos modos).

La Fórmula Secreta se convirtió en mi "go to" receta. Llegó al punto en que estaba haciendo un triple lote para el torneo anual de croquet que los vecinos organizaron para nuestro grupo de amigos de Chatham. Ofelia y yo pasamos muchas largas noches preparando la torta juntas, discutiendo el vergonzoso estado de muchas tortas de zanahoria, que decidimos eran simplemente tortas de especias con una zanahoria dibujada en la parte superior. Hablaríamos extensamente sobre aspirantes e impostores, y lo que se necesita para ser una torta de zanahoria verídica - las zanahorias tienen que ser un cierto porcentaje de los ingredientes, o la torta tiene que contener una cierta cantidad mínima de zanahorias, o lo que sea que se nos ocurría.

Con los años, Ofelia ayuda cada vez más hasta que finalmente hizo La Torta de Zanahoria Verídica completamente por sí misma (aparte de que yo los sacaría del horno a las 2 o 3 de la mañana). Ahora hace La Verídica por su cuenta y, como se puede ver en la foto, ella va más allá y los decora maravillosamente.





Torta de zanahoria verídica

 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

 María E. Montero Chocano (madre)

 Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Christine Adela Odiaga Montero y Ofelia Cohen-Odiaga

INGREDIENTES

Calentar en horno a 350 F por adelantado. Engrasar dos moldes "springform" de 9 pulgadas.

Mezclar los ingredientes secos en un tazón bien profundo:

- 3 tazas de harina "unbleached, all purpose"
- 3 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de canela molida
- 1 cucharada bicarbonato de soda.

Agregar:

- 1.5 taza de aceite de maíz (una taza y media)
- 4 huevos grandes, ligeramente batidos
- 1 cucharada de "vanilla extract".

Mezclar los tropesones:

- 1.5 tazas de nueces "shelled walnuts, chopped"
- 1.5 tazas de coco "shredded" (no coco "flaked")
- 2 tazas de zanahoria, ligeramente cocida y picada
- 0.75 tazas de piña "crushed" sin jugo (tres-cuartos de una taza)
-y agrega a la otra mezcla

Preparación

Hecha la masa en los moldes preparados. Cocina en el centro del horno por 50 minutos o hasta que los costados de las tortas se separen de los costados de los moldes y un palito de dientes sale limpio de las tortas. (Generalmente demora mas de una hora porque agregamos zanahoria de lo que dice la receta.) Enfriar por tres horas en un "cake rack".

Baño (muy complicado, voy a cambiar al ingles)

8 ounces cream cheese, at room temperature
6 ounces sweet (unsalted) butter, at room temperature
3 cups confectioners sugar ("azúcar en polvo"?)
1 teaspoon vanilla extract
juice of half a lemon

Cream together Cream cheese and butter in a mixing bowl. Slowly sift in confectioners sugar and continue beating until fully incorporated. Mixture should be free of lumps. Stir in vanilla and lemon juice.

Turrón de chocolate de la tía Chabuca

- Emilia Magán Rodríguez (abuela)
- Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)
- Adela M. Andrade Zapata (madre)
- A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Isabel Odiaga Andrade

José Felix Patroni Gordillo (espos)

En la década de los ochenta, este postre era el anhelo de toda reunión. Los postres de la tía Chabuca toda una delicia. Al organizar las reuniones familiares, había que ver si la tía Chabuca iba a llevar ese postre. A veces se podía, otras no. Grandes reuniones familiares.



INGREDIENTES

Masa:

4 huevos, 1 taza de harina, 2 tazas de azúcar, 1/2 paquete chico de margarina o 3/4 del grande, 4 cucharadas bien llenas de cocoa, 1 taza de nueces picadas o de pecanas, 100 gramos de pasas

Fudge de chocolate:

1 tarro de leche evaporada, 1 tarro de leche condensada, 4 cucharadas de cocoa, 1 cucharada de mantequilla

Preparación

Batir los 4 huevos hasta que estén bien espumosos, irle agregando el azúcar, seguir batiendo hasta que se disuelva y luego agregar la harina. Aparte, en una ollita se derrite la margarina y cuando está bien derretida, apago el fuego y le añado la cocoa y la mezcla bien. Esta mezcla la agrego a lo preparado primero (después de la harina), lo bato bien y, luego, apago la batidora y echo las nueces y las pasas (enharinadas). Horno a 300 por 3/4 de hora en un molde bien engrasado y enharinado, preferiblemente rectangular. Esta preparación es bien espesa. Se desmolda frío y se le cubre con fudge y se adorna con nueces picadas y algunas enteras. Fudge de chocolate: Preparar un manjar blanco (es decir, colocar en una olla los dos tarros de leche y llevar a hervir sin dejar de dar vueltas) y antes de que espese del todo añadir la cocoa disuelta en un poquito de agua hervida; cuando ya está al gusto, agregar la margarina al bajar.





∴ Come y bebe que la vida es breve ∴

COCTELES Y PIQUEOS



APERITIF DE TRAMPA

NADA SE COCINA :)

- 👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
- 👤 María E. Montero Chocano (madre)
- 👤 Carlos E. Odiaga Andrade (padre)

Carla Priscilla Odiaga Montero

Para que sea "aperitif trampa" tiene que ser sin cocinar. Si quieren agregarle unos camarones fresquitos y hacer salsa roja, entonces ya es aperitif



INGREDIENTES

- 1 bloque de queso crema (cream cheese)
- 1 lata de baby shrimp
- 1 frasco de salsa de cocktail de camarones

Preparación

Desmoldar en un plato el queso crema. Colocar encima los baby shrimp (camarones pequeños) y la salsa de cocktail de camarones. Servir con galletas saladas

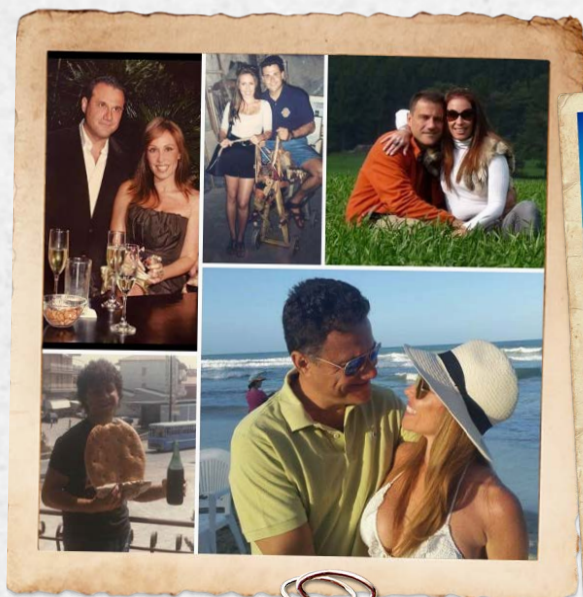
Si quieren pueden cocinar camarones fresquitos y hacer salsa roja.

Bull de cerveza (2003)

M. Ofelia Odiaga Andrade (suegra)
Dante Castagnino Rossi (suegro)

Giorgio Molinari

Mercedes E. Castagnino Odiaga
(Meche) (esposa)



INGREDIENTES

- 4 partes de cerveza
- 1 parte de vodka o ron blanco
- 1 parte de jugo de naranja
- Frutas tropicales en trocitos (naranja, piña, manzana)
- Jarabe de goma o azúcar al gusto
- Hielo

Preparación

Preparar de preferencia un par de horas antes de engullirla!



Chilcano de pisco

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)
👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 María A. Astete Odiaga (madre)
👤 César B. Chirinos Hurtado (padre)

José Alberto Chirinos Astete

La receta del Chilcano original es Pisco, Ginger, jarabe de goma, hielo, limón y amargo de angostura. Con el tiempo, felizmente, esto ha ido cambiando quitándole el jarabe de goma. Yo muchas veces en las fiestas familiares soy el encargado de licorear a la gente, sobre todo a las tías que son más bravas que los tíos. Mi receta de chilcano ha ido más allá con buena respuesta con amigos y familia. Ahí va la receta.



INGREDIENTES

- Pisco (si es One Earth, muchísimo mejor)
- Ginger
- Agua con gas
- Hielo
- Limón
- Amargo de angostura

Preparación

Siempre para preparar un coctel se empieza con el hielo, luego se pone el agua ardiente, licor, después el jugo o gaseosa, después los jarabes, si llevara, y al final el limón. Poner hielo en vaso largo, luego el pisco y después completar el vaso con mitad de agua con gas y mitad de ginger, con esto le bajamos el dulce al chilcano más aun y además de ser más rico, evitas la resaca al día siguiente por exceso de azúcar. Unas chorrito de limón y al final unas gotas de amargo de angostura. Una variante más, es cambiar el ginger por jugo de naranja, ya no es chilcano aunque sea muy parecida la preparación, pero queda muy rico.





Cocktail de algarrobina

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 María A. Odiaga Andrade (madre)
👤 Alberto Astete Willis (padre)

María Antonieta Astete Odiaga



El asterisco en el pisco es porque según la receta original era menos cantidad y la primera vez que lo hice siguiendo tal cual la receta fue para mi primera reunión que hice después de casada, osea estrenando casa y recetas. Los invitados fueron mis tíos. Todos me alabaron lo que invité, pero al final mi tío Dante, muerto de risa, me dijo: "Sobrina, todo muy rico, pero me hubieras dado una mamadera para tomar la algarrobina". Motivo por el cual aumenté hasta que llegué a esta medidas. Espero que lo preparen y les guste.

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 1 1/2 lata de leche evaporada
- 1 taza de pisco o ron
- Cartavio blanco*
- 2 huevos
- 4 cucharadas de algarrobina (piurana, según mi mamá)
- 1 taza de hielo picado



Preparación

Se colocan en la licuadora todos los ingredientes menos el hielo, se prende en alto (high) y al final se coloca el hielo. Se licúa un ratito y listo.



MORA-LIMON PISCO MULE

M. Ofelia Odiaga Andrade (abuela)
Dante Castagnino Rossi (abuelo)

Marta MdC Amezaga Rodríguez (madre)
Italo O. Castagnino Odiaga (padre)

Adriana María
Castagnino
Amezaga



Yo tengo como hobby la coctelería y pensé en una receta que he ido practicando y me gusta un montón.

Preparación

Se pone el hielo en un vaso alto, se añaden las rodajas de limón, la menta y el macerado. Completar con ginge beer, remover y servir.

INGREDIENTES

- 2 oz de macerado de pisco de mora-limón (hago mis propios macerados)
- 3 rodajas de limón
- Hoja de menta al gusto
- Ginger beer
- Hielo



Muhammara o crema Siria de pimiento, nueces y granada.

Esta receta la conocí en una reunión con unos amigos en Beirut, y ¡me encantó! No pudimos estar en Siria, pero una vez estuvimos a unos cuantos kilómetros de la frontera con el Líbano, cuando fuimos a Baalbek. Tuve la oportunidad de conocer a muchos sirios en el Líbano, de diferentes estratos sociales y me he llevado la mejor impresión de ellos, por trabajadores, educados y cultos. Espero hagan esta receta, se las dejo con muchísimo cariño.

Preparación

1. Si se van a usar pimientos frescos, precalentar el horno a 220 grados. Disponer los pimientos sobre una bandeja de horno, o puede ser sobre una superficie antiadherente. Asar unos 40 minutos, dándoles la vuelta cada 10. Ponerlos en un bol y dejarlos enfriar tapados con plástico (su vapor hará que la piel se despegue mejor). Despepitarnos y pelarlos. También pueden quemar los pimientos con fuego, puede ser la hornilla de la cocina.

2. Las nueces, previamente en agua durante 1 hora para blanquearlas (opcional).

3. Poner el zumo de granada con el azúcar y un chorro de zumo de limón en una cazuela pequeña a fuego suave. Dejar que hierva y espese hasta que se convierta en un sirope ligero. Dejar enfriar. También pueden comprar este jarabe, yo lo compraba ya hecho, en las tiendas de productos árabes lo pueden encontrar.

4. Juntar 2 cucharadas del sirope de granada con los pimientos, las nueces, el pan, el ajo, una cucharada de zumo de limón, el comino, la guindilla y sal. Triturar mientras añadimos 5 cucharadas de aceite de oliva. Tiene que quedar espeso: si no, añadir más pan y más nueces. Lo pueden hacer en el procesador de alimentos o licuadora.

5. Dejar reposar un par de horas como mínimo (está mejor de un día para otro) y servir a temperatura ambiente con pan de pita o verduras, como zanahoria y apio. También sirve para hacer canapés, untar el pan de los bocadillos o, diluido en un poco de aceite, como aliño de ensalada o de verduras al horno. Ufffff es buenazooooo...

👤 María A. Odiaga Andrade (abuela)
👤 Alberto Astete Willis (abuelo)

👤 María A. Astete Odiaga (madre)
👤 Cesár B. Chirinos Hurtado (padre)

👤 **María Antonieta
Chirinos Astete**
👤 Rafael Delgado Andrade (esposo)



INGREDIENTES

- 2 pimientos rojos grandes (pueden comprarse ya asados de lata)
- 100 gr de nueces peladas
- 2 rebanadas de pan de molde integral, puede ser pita o pita integral también, hay personas que no ponen este ingrediente (a mí me gusta con él, que no tenga mucha miga el pan)
- 200 ml de zumo de granada (casero o comprado en tienda)
- 1 diente de ajo
- 1 limón
- 1 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de guindilla roja seca picada o en copos (puede ser cualquier ajo que tengan, yo le pongo hojuelas de ajo limo que me encanta)
- 40 gr de azúcar
- Aceite de oliva
- Sal



Piqueo de aceitunas

Tan importante como la pachamanca, parrillada, almuerzo o comida, es el piqueo. Este piqueo de aceitunas es ideal para chilcanos y chelas.

INGREDIENTES

- 1/4 kg de aceitunas verdes sin pepa
- 1/4 kg de aceitunas negras sin pepa
- 1 diente de ajo chancado
- 1 crdita de azúcar rubia
- 1 crdita de orégano, previamente dorado y molido entre las palmas
- 1 chorrito de vinagre
- Aceite de oliva al ojo

Preparación

Mezclar todos los ingredientes con mucho cariño y tino. Esperar un día para consumir un caluroso mediodía con una chela o chilcano.

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 Victoria E. Odiaga Andrade (madre)
👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (padre)

María Victoria Reyes Odiaga

👤 Anders Allan Karlsson (esposo)



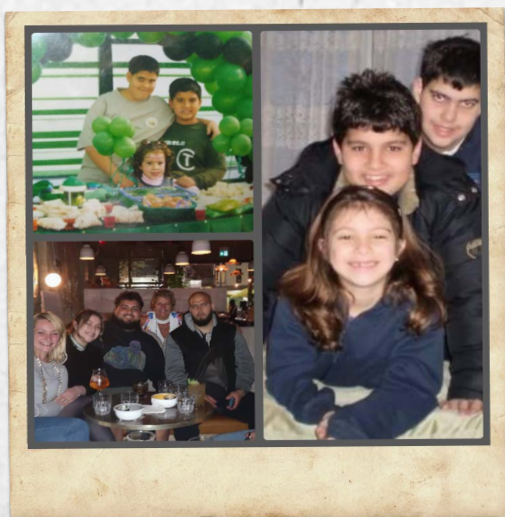
Pisco sour

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 Victoria E. Odiaga Andrade (madre)
👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (padre)

María Matil de
Reyes Odiaga

No es que sea vanidosa, pero realmente recibo halagos cuando lo preparo. Oficialmente se preparó el 8 de febrero de 2003, día del Pisco Peruano en casa de Beto Astete en Punta Rocas; puede dar fe de esto como catadora la prima Carla Odiaga Montero que vino de USA y estaba de visita en Lima.



Preparación

Usar la medida que se desee dependiendo de para cuantas personas van a preparar. Puede ser un vasito de shot, un vaso o taza. Poner en la licuadora la clara, batir, agregar el jugo de limón, seguir batiendo. Agregar el jarabe de goma, el pisco, y hielo. Al servir se echan unas gotitas de amargo de angostura sobre la espuma. A disfrutarlo con un rico piqueito! Salud familia!

INGREDIENTES

- 1 clara de huevo
- 1/2 medida de jugo de limón
- 1 1/4 medida de jarabe de goma
- 1 1/4 medida de pisco
- amargo de angostura
- 5 hielos

SANDWICH DE LA TÍA ANTONIETA

👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
👤 Adolfo José Odiaga Arana (abuelo)

👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)

María Antonieta
Odiaga Andrade

👤 Alberto Astete Willis (espos)

La tía Anto le decía a estos sandwiches
"los sandwiches rusos" y le gustaba
preparalos para las reuniones.



INGREDIENTES

- 250 gr de queso mantecoso (puede ser tipo cajamarquino o tipo cream cheese philly)
- 250 gr de aceitunas verdes picadas en cuadritos
- 150 gr de nueces picadas (puede remplazarse con pecanas picadas)
- 1 pimienta cortado en cuadritos, de preferencia colorado.
- Mayonesa

Preparación

Desmenuzar el queso con tenedor, mezclar todo, y al final un poco de mayonesa para ligarlo y poder untarlo en los panes.

Sangría (2003)

M. Ofelia Odiaga Andrade (suegra)
Dante Castagnino Rossí (suegro)

Giorgio Molinari

Mercedes Elena Castagnino
Odiaga (esposa)

Por recomendación de nuestra primita Matty, les mando un par de recetas de cocteles ya que para los platos fuertes y buenos no hay como los que prepara mi adorada esposita. Los que no tuvieron la suerte de probarlos no saben de lo que se están perdiendo, ya que su arte culinario rebasó la frontera de la cocina peruana, hoy en día Meche es experta en platos italianos y cuando está con pocas ganas de cocinar les recomiendo le pidan la Paella Asturiana con chuleticas de cordero al vino, uff, les hablo y se me hace agua la boca.



INGREDIENTES

- 4 partes de vino rojo
- 1 parte de vodka
- 1 parte de jugo de naranja (puede ser 7Up)
- Frutas tropicales picadas (obligaría la naranja, piña y manzana; adicionalmente puede ser mango o durazno)
- Jarabe de goma o azúcar al gusto
- Hielo

Preparación

Preparar preferentemente un par de horas antes de embullirla! ¡Salud!

Sangría Sor-Vito (2003)

👤 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

👤 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

👤 Victoria E. Odiaga Andrade (madre)

👤 Luis Alejandro Reyes Reyes (padre)

María Victoria Reyes Odiaga

👤 Anders Allan Karlsson (esposo)

En 1989 pasé el verano europeo en Marbella, desde hace algunos años ahí vivía Beto (Alberto Astete Odiaga). En Perú, eran tiempos difíciles y no encontrando que hacer con mis grados en filosofía, salí a ver el mundo, una vez más. En Marbella, conocí a mi futuro esposo, Anders Karlsson, pero esa es otra historia. Durante mi estada trabajé en la terraza de un restaurante en el Puerto Deportivo, de ahí viene esta receta de sangría, como sabemos, hay tantas sangrías como recursos se tenga a mano.



Preparación

El día anterior se prepara la base de la sangría con: Countreau, Cognac, whisky, ron y la naranja cortada en cuadraditos y con cáscara. Al momento de consumir, a esta base se le agrega la botella de vino, hielo (en cubitos, no frappé) y coca cola al gusto... ¡salud!

INGREDIENTES

- 1 medida de Countreau
- 1 medida de Cognac
- 1 medida de Whiskey
- 1 medida de Ron
- 1 botella de vino tinto seco
- Coca cola
- Naranjas

Tzatziki, versión de Anders Allan Karlsson

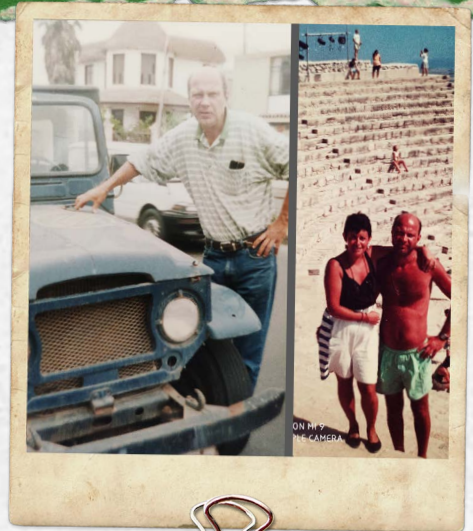
Victoria E. Odiaga Andrade (suegra)

Luis Alejandro Reyes Reyes (suegro)

Anders Allan Karlsson

María Victoria Reyes Odiaga (esposa)

Anders preparaba muy bien el lomo a la pimienta, también tenía una salsa para pasta muy rica. Pero no tengo ninguna de las recetas debido a mudanzas, ataques de Feng Shui, desorden, etc. No quiero inventar, así que he optado por una receta que sí recuerdo muy bien porque es sencilla: Tzatziki para acompañar palitos de zanahoria o pan árabe. A Anders le gustaba mucho el Mediterráneo, nos conocimos en Marbella, en los dos años y medio que vivimos en Estocolmo viajamos una vez a Creta, otra a Chipre, él ya había estado en estos lugares anteriormente, de esos viajes salió esta receta, que es una adaptación.



INGREDIENTES

- Yogurt natural
- Ajo chancado
- Pepinillo

Preparación

Se pasa el yogurt por un tamiz o coladera para eliminar el agua, se le agrega el ajo chancado (al gusto) y el pepinillo finamente picado en cuadraditos con cáscara. Es un dip ideal para palitos de zanahoria o pedazos de pan árabe.



COMENSALES








👤 Adela M. Andrade Zapata (suegra)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (suegro)

👤 María A. Odiaga Andrade (esposa)

Alberto Astete Willis

Aunque mi Papá nunca cocinó le encantaba los ricos potajes que preparaban las hermanitas Odiaga, en especial mi mamá.



-  Alicia Odiaga Voysest (abuela)
-  Federico Gonzalez Stuardo (abuelo)
-  Lola Gonzalez Odiaga (madre)
-  Enrique Astorga Lira (padre)
-  Jimena Gordillo Corno (esposa)



Camilo Astorga Gonzalez

Creativo - Publicidad

En las fotos su bella hijita Lolita, su esposa Jimena y los infaltables Zamba y Canuta.

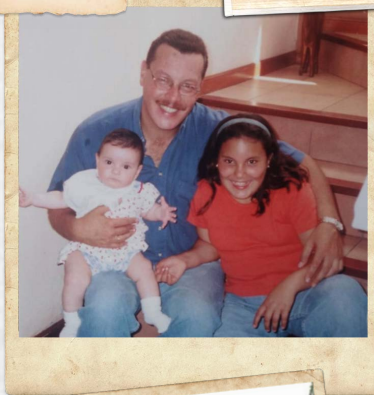
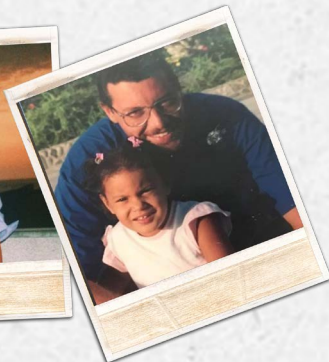
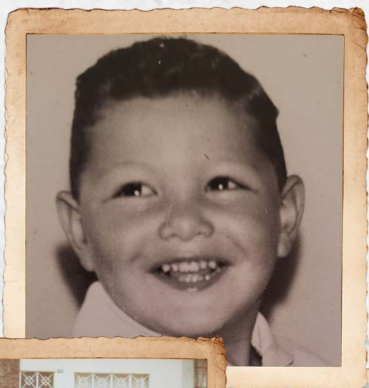


 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

 M. Ofelia Odiaga Andrade (madre)
 Dante Castagnino Rossi (padre)

Carlos Antonio Castagnino Odiaga

Nuestro Colo - ocurrente y palomilla
desde chico





- 👤 Emilia Magán Rodríguez (abuela)
- 👤 Adolfo Jose Odiaga Arana (abuelo)
- 👤 Adela M. Andrade Zapata (madre)
- 👤 A. Octavio Odiaga Magán (padre)
- 👤 Maria E. Montero Chocano (esposa)



Carlos Eduardo Odiaga Andrade


Nuestro querido tío Carlos, médico cirujano que se estableció en los Estados Unidos junto con tía Esther.

Amante de la cocina gourmet y los viajes. Christi rescató su receta de pollito al estragón que está en este libro.



 Lola Voysest Musso (abuela)
 Carlos F. Odiaga Magán (abuelo)

 Alicia Odiaga Voysest (madre)
 Federico Gonzalez Stuardo (padre)

 Yolanda Leon Paz (esposa)

Carlos Gonzalez Odiaga

Arquitecto como su mamá (tía Alicia) y su abuelo (tío Carlos Odiaga Magán). Le gusta cocinar, un buen vino y la conversa. Vive en Chiclayo, tiene 2 hijas, Sole y Catis, y un nieto Miguelito que es hijo de Sole.

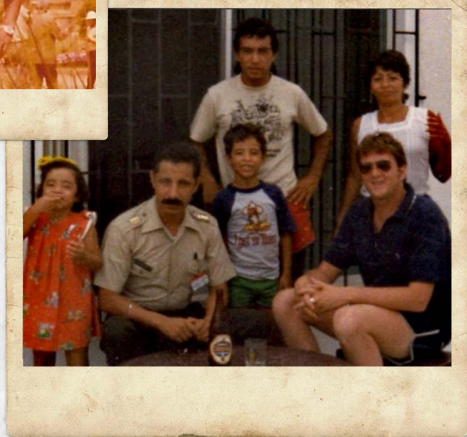
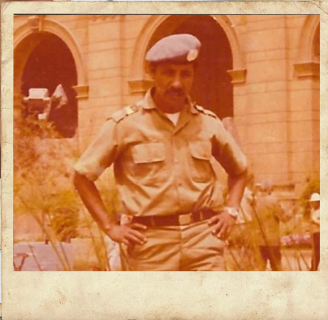



👤 María A. Odiaga Andrade (suegra)
👤 Alberto Astete Willis (suegro)

👤 María A. Astete Odiaga (esposa)

César Bernardo Chirinos Hurtado

César fue oficial del Ejército Peruano - Coronel; estuvo destacado en Ilave (recién casado), Cajamarca, Zarumilla y Arequipa por lo que Toñy y César tuvieron siempre visita de la familia (están las anécdotas de la celebración de Carnavales en Cajamarca, pregunten a las tías); incluso fue Casco Azul en Israel. De espíritu jovial, alegre, se nos adelantó muy temprano; siempre recordamos su voz cantando "Copas Llenas".




 Adela M. Andrade Zapata (abuela)

 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

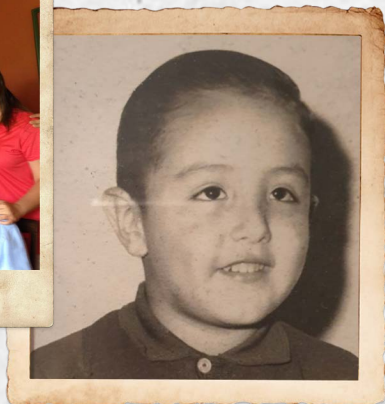
 Gloria Beatriz Urday Masias (madre)

 Ciro Adolfo Odiaga Andrade (padre)

 Uxua Carrion Espinosa (esposa)

Ciro A. Odiaga Urday

Ciro y Uxua incansables anfitriones de reuniones y almuerzos familiares, tanto en el Engorde de Lurín como en su casa en Pachacamac. Queda pendiente que comparta sus secretos para preparar caja china, parrilla y el barril peruano.

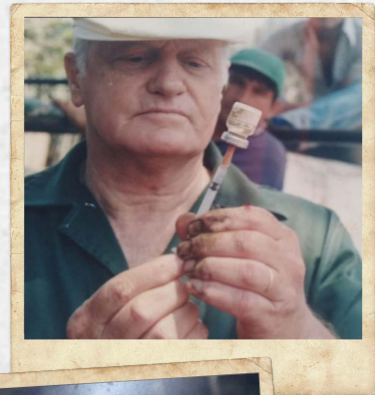
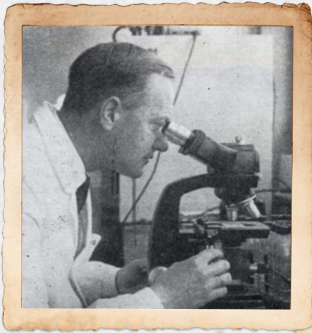




👤 Adela M. Andrade Zapata (suegra)
👤 A. Octavio Odiaga Magan (suegro)



👤 M. Ofelia Odiaga Andrade (esposa)

Dante Italo Antonio Castagnino Rossi

Nuestro ocurrente y travieso tío Dante no podía faltar en este libro familiar, Médico Veterinario Decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, IICA Director y Profesor Investigador IVITA Profesor Emerito UNMSM.



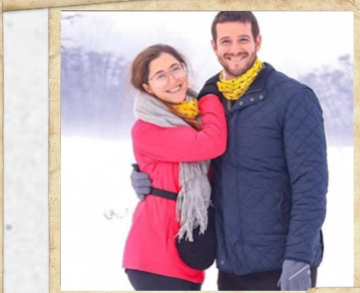
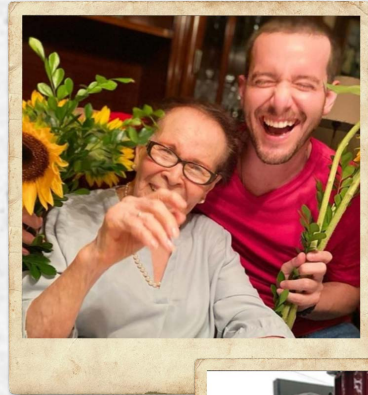
 Ofelia Odiaga Andrade (abuela)
 Dante Castagnino Rossi (abuelo)

 Ofelia I. Castagnino Odiaga (madre)
 Ricardo Lizarzaburu Gomez (padre)


Diego Lizarzaburu Castagnino

Medico, cardiologo, cirujano, bombero.

Siempre alegre, ocurrente y listo a contestar todas nuestras inquietudes médicas.



 Victoria Odiaga Magán (suegra)
 Ernesto Castellanos Mindreau (suegro)

 María V. Castellanos Odiaga (esposa)

Fernando Gastón Vidal Ramírez

Abogado Decano del Colegio de Abogados de Lima, Juez de la Corte Interamericana de Derechos Humanos.







👤 María E. Montero Chocano (suegra)
👤 Carlos E. Odiaga Andrade (suegro)

👤 Ursula Marie Odiaga Montero (esposa)

James Joseph Iannonne

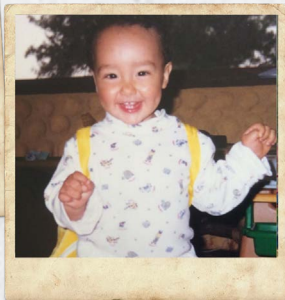
Fotografo - Dos hijos, Jimmy y Eddy





-  Gloria Beatriz Urday Masias (abuela)
-  Ciro Adolfo Odiaga Andrade (abuelo)
-  Uxua E. Carrión Espinosa (madre)
-  Ciro Antonio Odiaga Urday (padre)

Joaquín Odiaga Carrión

Estudiante de Ciencias de la Comunicación en la Universidad de Lima. Ama el fútbol y el basket y la pandemia lo llevó a practicar ciclismo.








 Adela M. Andrade Zapata (abuela)
 A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)

 María I. Odiaga Andrade (madre)
 José Felix Patroni Gordillo (padre)

José Felix Patroni Odiaga

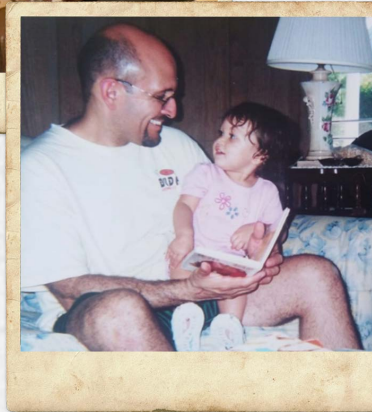
Ingeniero, alegre y con una hermosa sonrisa, se nos adelantó y lo recordamos con algunas fotos.



-  Adela M. Andrade Zapata (abuela)
-  A. Octavio Odiaga Magán (abuelo)
-  María E. Montero Chocano (madre)
-  Carlos E. Odiaga Andrade (padre)
-  Robin Elkins (esposa)

Marco Fernando Odiaga Montero

Profesor en una escuela de Boston. Pasó unos meses en Perú en casa de tía Ofe y tío Dante siempre jugueteón lo llamaba "Washington" ;)



👤 Adela M. Andrade Zapata (suegra)
👤 A. Octavio Odiaga Magán (suegro)

👤 Carlos E. Odiaga Andrade (esposo)

Maria Esther Montero Chocano

Nuestra dulce, linda y siempre regia tía Esther. Desde joven se estableció en EE.UU. con tío Carlos. Tuvieron 5 maravillosos hijos.

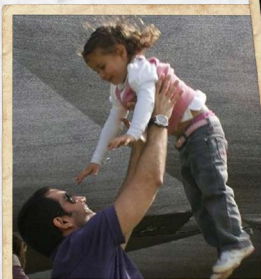
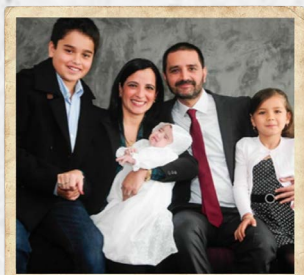


- M. Antonieta Astete Odiaga (suegra)
- César B. Chirinos Hurtado (suegro)
- M. Antonieta Chirinos Astete (esposa)

Rafael Delgado Andrade

Rafo y yo tenemos 12 años juntos, durante este tiempo hemos pasado por muchas etapas distintas, todas muy especiales. Actualmente vivimos en Venezuela, él trabaja para el Programa de Naciones Unidas lo que lo ha llevado a viajar a muchos lugares del mundo, viví un tiempo entre Perú y África, luego de eso nos fuimos todos a vivir al Líbano y ahora estamos por acá. Rafo es una persona increíble, su personalidad encaja conmigo para poder seguir adelante y mantener la familia que tenemos con mucho amor y control, como dice por ahí una canción. P.D Me olvidaba, Rafo es un comensal excelente, siempre se come todo lo que cocino.

Hijos: Gabriel Medina Chirinos, Flavia Delgado Salardi y Rafael Delgado Chirinos







- Alicia Odiaga Voysest (abuela)
- Luis Alfonso Carrera (abuelo)
- Lola Gonzalez Odiaga (madre)
- Jose M. Ruiz-Huidobro Caceres (padre)

Rodrigo Ruiz- Huidobro Gonzalez

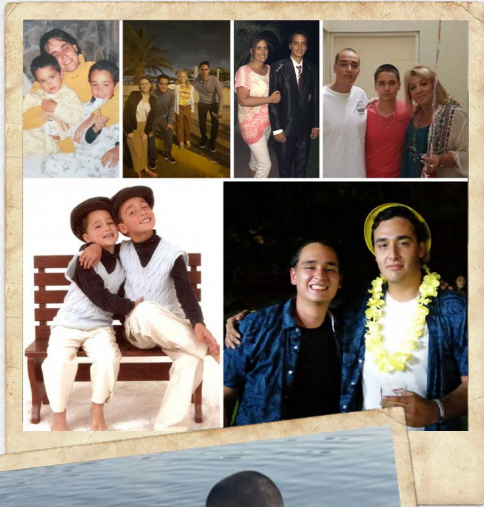
Economista, ahora está estudiando un MBA en USA. Excelente jugador de básquet, que fue y será su pasión.



-  Gloria B. Urday Masías (abuela)
-  Ciro A. Odiaga Andrade (abuelo)
-  Uxúa Carrion (madre)
-  Ciro A. Odiaga Urday (padre)

Salvador Odiaga Carrión

Estudiante de Psicología en la UPC. Le gusta el básquet, remar y durante la pandemia practicó mucha bici (ya que los clubs están cerrados y no se puede jugar basket).



"Lugares de Encuentro"



MALECÓN GRAU – MAGDALENA DEL MAR

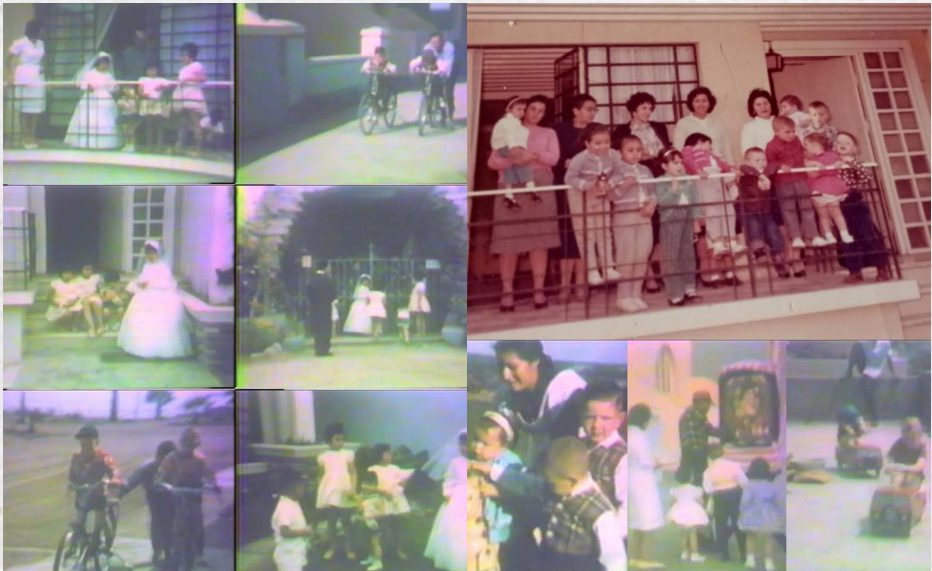
Alrededor de 1957 Ofelia Odiaga Andrade y Dante Castagnino Rossi alquilaron esta casa, vivieron ahí con sus tres hijos mayores, Dante, Ítalo Octavio (Tavo) y Ofelia, así como con los abuelos Adela Andrade y Octavio Odiaga. En aquella época, las hermanas y hermanos de Ofelia residían todos fuera de Lima, ya sea por motivos de trabajo de los esposos (Victoria en Tacna, Chabuca en Huancañé y Arequipa, Antonieta en Tumbes), o porque Ciro trabajaba en Cuzco y Carlos vivía en EE. UU. Cuando Ciro venía a Lima, se hospedaba ahí. Igualmente, cuando había alguna celebración y venían a Lima toda la familia se hospedaba en esta casa. Una casa grande con una piscina en el patio de atrás.



La generación que está trabajando en este pequeño proyecto familiar estaba en la infancia y varios aún no habían nacido. Es así que nuestros recuerdos están formados por fotos y películas en súper 8, aquellas en las que los movimientos eran rapidísimos. Por ellas sabemos que los más grandes aprendieron a montar bicicleta en ese malecón, que ahí celebraron el primer año de Vituca, que Toñi con vestido de primera comunión caminó hasta la gruta que se encontraba en la esquina sobre el Malecón. Por ahí también pasaba el organillero con un mono, al que le dábamos una moneda y bailaba para nosotros. Repito: todo a gran velocidad.

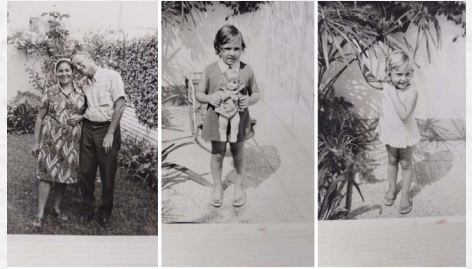
Tío Dante y tía Ofelia deben haber estado en esa casa hasta 1961. Luego, en 1995, Anders, Erik y yo fuimos a vivir al Malecón Grau, no a esa casa, pero a una cuadra de ahí, Malecón Grau 321. Estoy segura que las casualidades no existen, durante ese período, en el que pasaron cosas muy dolorosas, me conectaba con frecuencia con la energía de esos años de infancia. Vivimos ahí hasta el 2006 en que nos mudamos a Miraflores, esa es otra historia.

Vituca Reyes



SAN LORENZO 280 - PUEBLO LIBRE

Para nuestra generación, especialmente para los 21 nietos de Octavio y Adela -que siempre seremos 21 aunque nuestro choclo se empezó a desgranar muy temprana y dolorosamente- esta casa guarda muchísimos recuerdos entrañables. Los recuerdos como las fotos son fragmentarios, pero pueden dar una idea de cómo fueron esos años y el ambiente en el que crecimos.



Una mesa larga en la cocina, siempre llena, al lado de una ventana que daba al jardín, ahí estaba la jaula con los canarios, a los que, una vez, Carlos trató de aspirar. Y es en ese jardín donde tengo el vago recuerdo de un pavo que estaba siendo alimentado especialmente para una navidad (anécdota en mi receta de pavo navideño). En la cocina había una escalera de caracol que pasaba por la lavandería, ahí siempre estaba Magda lavando y había un "primus" para hervir ropa blanca. La escalera llegaba hasta la azotea, en la que alguna vez se criaron unos pollos, recuerdo a Tessi encariñándose, sin saber que era un proyecto en el que los pollos tenía un fin específico; azotea en la que tío Dante izaba patrióticamente la Bandera Nacional para 28 de Julio, siempre entusiasmados por nuestras fiestas patrias.



Navidades muchísimas, recuerdo el olor a "rasca pies", los cuetes y cohetones, las luces de bengala para los que no eran tan osados. Las navidades eran un laberinto porque varios de los que se encontraban fuera de Lima se hospedaban en esa casa. La tía Betty siempre cuenta que la sala amanecía como un empedrado de muchachos y papeles de regalo. Algún 31 de diciembre en que el tío Dante



había decorado las paredes de la sala con calzones de papel crepe amarillo, todos enormes para sus cuñadas, riéndose traviesamente, no faltaba un calzón pequeño con el nombre de tía Betty.

En la esquina quedaba el "chino de la esquina", término que quería decir la bodega de la esquina. En esa esquina paraban Dante, Tavo y Carlos con amigos del barrio y con los primos que caían por ahí. En una de esas esquinas le robaron la pelota a Marco, quien pasó una temporada en San Lorenzo. Muy al estilo de los Estados Unidos dejó su pelota para recogerla al regresar del colegio, por supuesto, que no había pelota cuando regresó. Fue motivo de chistes y bromas por un buen tiempo.

Muchas anécdotas en esa casa, sería imposible contarlas todas, pero quiero mencionar la sala blanca, a la que solo podíamos entrar cuando había visitas. Me parece ver ahí a mis tíos y tías en cumpleaños, o en alguna de las reuniones que se hacían cuando mi tío Carlos venía a Lima. Ahí bailábamos siguiendo a las primas más grandes, Toñi, Adela y Lola dirigiendo los bailes, como por ejemplo Pata Pata y Hokey Pokey. Este último no sabíamos cómo se pronunciaba y lo llamábamos el "kukiyuki".

La casa fue diseñada por Carlos Odiaga Magán y construida por Luis Alejandro Reyes Reyes (esposo de Victoria Odiaga Andrade), era de ellos y la construyeron para vivir ahí, esto fue entre 1959 y 1960. Sin embargo, Victoria un día escuchó ruidos de ratas en la cocina y no quiso regresar a esa casa. Entonces, Ofelia y Dante fueron a vivir ahí.

Hasta 1991 fue una referencia familiar, muy amplia con garaje, jardín, 2 salas y una serie de dormitorios en el segundo piso. Ahí vivieron Ofelia Odiaga Andrade con Dante Castagnino Rossi y sus 6 hijos (Dante, Tavo, Ofelia, Carlos, Tessi y Meche), además de la abuela Adela y el abuelo Octavio (Machichi). Posteriormente, Ofelia y Ricardo vivieron un periodo corto ahí, donde también disfrutamos de las salas y el jardín.



Vituca y Matilde Reyes



2 DE MAYO 790 - SAN ISIDRO

Después de haber vivido en Chiclayo y Piura por motivos de trabajo, Victoria Odiaga Andrade y Lucho Reyes Reyes regresaron a Lima. Alquilaron un departamento en Torres Matos, Oarrantia del Mar, frente a la primera Panadería San Antonio mientras buscaban una casa apropiada para comprar. En 1971 encontraron la casa de 2 de Mayo, una casa tradicionalmente sanisidrina, más larga que ancha que también fue un referente para todos. Victoria tenía siempre las puertas abiertas a todos sus hermanos y sobrinos, al punto que más de uno tenía llave de la casa y nadie necesitaba anunciarse para llegar, sólo usaban su llave y entraban. Con Lucho y Victoria vivieron varios miembros de la familia en diferentes momentos, como Adela y Lola en 1977 y anteriormente también lo habían hecho Betty y Ceci.

¿Qué recordamos de esta casa? el escritorio de Luis Alejandro a mitad de la escalera. Ahí había un tablero de dibujo, en el que me parece ver a Tofi, que estudiaba arquitectura y se encargó de los planos de los proyectos de mi papá entre 1973 y 1974. El cuarto de Vituca, arriba, muy arriba, donde empezó a crear una pequeña biblioteca que hasta ahora la acompaña. La puerta de servicio que descendía y pasaba debajo de la sala en una especie de "túnel" que cuando éramos chicos nos fascinaba ¡atravesar a oscuras!

En un momento dado se hicieron renovaciones y el muro bajo exterior fue reemplazado por un muro alto, la entrada pasó a ser el garage y el antiguo se conectó con la casa y se convirtió en una oficina, donde María Matilde Reyes Odiaga comenzó a ejercer traducción al terminar sus estudios, Olos Kala S.C.R.L.. Más adelante, Victoria con sus sobrinos Dante y Ofelia Castagnino pusieron un pequeño café, el 7-90, donde vendían almuerzo y snacks para la gente que trabajaba en esas cuadras de la avenida 2 de Mayo que se iban haciendo cada vez más comerciales y menos residenciales. El 7-90 preparaba causa, asado, pastel de choclo acompañados con ensalada, sandwich de asado, triples, pastel de jamón y queso, de espinaca y, por supuesto, postres como pionono, arroz con leche, suspiro.

En 1992, Matilde y José Luis estaban viviendo en esa casa con Lucho y Victoria cuando nació Mauricio, como también en 1994 estuvieron viviendo ahí Vituca y Anders cuando nació Erik.

Victoria estaba siempre lista a recibir muchos comensales, entre los de la casa, los primos, los tíos, los amigos de Vituca y Matilde, y siempre alcanzaba. Dirigiendo a Benilda, luego a Pancha y más tarde a Viviana, Victoria hacía malabares pero lo que tenía alcanzaba siempre para todos. El 13 de noviembre de 1975, día que nació José Alberto Chirinos Astete, hijo de Tofi y César, Pancha se acercó donde Victoria al final del día y le dijo: señora, ¡hoy, hemos servido 37 almuerzos!

Esta casa nos acompañó hasta 1995 en que Lucho y Victoria la vendieron.

Vituca y Matilde Reyes



anned with CamScanner



anned with CamScanner



anned with CamScanner



anned with CamScanner



anned with CamScanner



anned with CamScanner

170 Main Street, Chatham, Massachusetts

Una casa importante en la familia ha sido la casa de Chatham. Me parece oír a mi tía Esther hablar de sus caminatas por la playa, de la casa, de los viajes que hacían desde Virginia a la playa; a mi tío Carlos contando de reuniones en la playa, langostas, botes y veleros. Las visitas de tío Carlos, tía Esther y los primos siempre fueron uno de los motivos de reunión, donde conversaban de lugares tan lejanos. Mi curiosidad y espíritu viajero hizo que desde muy niña me gustasen mapas y atlas, así que luego de las reuniones buscaba Virginia, Washington D.C., y Massachusetts. Y, por supuesto, como muchos de nosotros visité a la familia de Estados Unidos un par de veces. Sin embargo, recuerdo que la primera en ir a la casa de los tíos en la playa fue Adela, escuchaba con atención e ilusión sus relatos de aquel primer viaje, me parece que fue en 1976 o 1977. Veamos que nos cuentan las primas Odiaga Montero.

Neni (Sandra Odiaga Montero):
Mi papá Carlos y mi mamá Esther llegaron a los Estados Unidos en 1955, al principio se establecieron en la ciudad de Worcester, Massachusetts, porque



mi papi estaba haciendo su residencia médica en el hospital en Worcester.

Después de unas de esas veces que trabajó casi dos días seguidos, un amigo le dijo: "Carlos, lets` take a ride." El amigo tenía unas de esas camionetas con madera en los costados y en ese "woodie" viajaron 2 horas al este, a la costa Atlántica, al pueblito de Chatham, en Cape Cod, Massachusetts. Cuando llegaron a un playa estrecha, brillante, tranquila, con arena blanca y mar cristalino, mi papi dijo: "¡Algún día, voy a traer mi familia aquí!" Así empezó nuestra conexión con Chatham. Al principio mi mami y papi alquilaban casas y construyeron una, toda nuestra familia se enamoró de Chatham.

En 1970, mi papi y mami compraron la casa en 170 Main Street, una callecita que da al mar. Construida en 1850, la casa de Chatham tenía un encanto histórico y típico de Cape Cod, llegó ser la "Central" de los Odiaga del norte. Por casi 50 años fue el lugar adonde nos hemos reunido con familia y amigos, tenemos lindos recuerdos. ¡Cómo hemos gozado en la casa de Chatham! Para los Odiaga-Montero, la casa de Chatham ha sido muy querida.

Christi`s memories

We spent Thanksgiving in Chatham that first year. The wonder of the ocean and salt marsh changed me forever; at age 6, my fate was sealed. Winter or summer, there was no place I`d rather be!

The 70`s were a golden time; Calvi kept a steady stream of relatives flowing through. We kept the tradition going.

I lived in the house 2006-2010, and later Clinton & I spent winters & springs there. New Year`s lunch-and-beach-walk with some of the old beach crowd became a tradition, and we celebrated lots of birthdays.

The garage turned into the Rib Shack, and we had a lot of driveway parties, especially when Dad was around.

GREAT memories!!



Rinconada del Lago 240 - Rinconada

En 1975, Ciro y Betty compraron esta casa en La Rinconada, ahí vivieron con sus hijos Ciro y Ceci hasta aproximadamente el 2003. Ciro y Beti realizaron una serie de arreglos y mejoras en la casa, siempre guiados por su buen gusto y predilección por los detalles, crearon un hogar y un centro de reunión para la familia y los amigos.

Muchísimos recuerdos de esa casa acogedora y grande. Ofe, Mati y Ceci realizaron ahí sus fiestas de matrimonio. Recuerdo también un aniversario de tío Carlos y tía Esther que congregó a gran parte de la familia. Los recuerdos van y vienen, pero siempre son gratos y alegres: grupos de música criolla, la cantante Bartola -que a Machichi le gustaba mucho-, algún guitarrista pasado de copas, diversión.

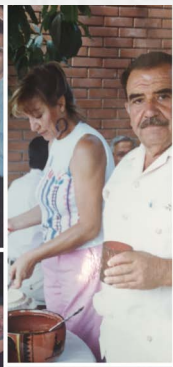
Alrededor de la piscina tuvimos muchísimas anticuchadas y parrilladas. Por ahí también caíamos después de alguna fiesta de toque a toque o después de algún largo día en la playa. Esa piscina era un imán que convertía ese hogar en un club.

También hay recuerdos difusos, por algún motivo habían cortes de agua en Lima, pero en La Molina tenían agua y tío Ciro mantenía la piscina a punto de cloro y reciclaje. Es así que caíamos a bañarnos en la piscina, eso fue en 1983. Recuerdo la fecha porque una de esas veces coincidió con mi regreso de la ochentera mochileada por Chile, Argentina y Bolivia.

Para la familia fue el gran punto de referencia, fue la casa grande para el cumpleaños de varios de nuestros hijos. Mauricio celebró ahí los dos años y también Daniel. Casa que Beti mantenía siempre con flores y Ciro con detalles y antigüedades de su mundo minero y ferroviario convertidos en objetos decorativos. Siempre estará con nosotros.

Vituca Reyes





Junín 280 - Rinconada

Tía Chabuca y tío Pepe compraron esa casa al volver de su estadía en Estados Unidos. El 28 de diciembre de 1974, ahí se celebró la fiesta del matrimonio de Toñi y César. Avanzada la fiesta, tío Alberto quiso pasar de la casa al jardín, no se dio cuenta, y casi, casi, atravesó la luna de la mampara. Ese día la sala lucía un hermoso árbol de navidad con bolas azules, cosas de la vida, actualmente 2020 ese árbol lo tiene Toñi.

En su momento, estuvieron viviendo ahí con tía Chabuca, Beatriz, Ceci y Ciro. Más adelante, también vivieron ahí tía Victoria, tío Lucho y Matilde. Posteriormente, también lo hicieron Dante, Lili Ponce, Tavo, tío Dante y tía Ofelia. Como se ve, las casas de la familia siempre han sido acogedoras.

Cuando Machichi vivía con tía Victoria en Dos de Mayo 790 pasaba los fines de semana con mi tía Chabuca en Junín 280. Machichi se preparaba para los fines de semana y siempre se ponía su terno, otros tiempos. Los encargados de movilizarlo cada fin de semana eran tía Anto y tío Alberto quienes siempre llevaban a alguno de los hijos de Toñi. Cuando la acompañante era Isa, al llegar a Junín iba directamente a la mesa de noche de tía Chabuca y señalaba el cajón, ahí estaban los caramelos. La casa era amplia con un enorme jardín donde había un juego de sapo, mi tía Chabuca disfrutaba cuidando sus plantas mientras los setter irlandeses jugaban ahí.

Toñi Astete, Lola Astete y Vituca Reyes



LOS SILVA - REYES EN MIRAFLORES

Una pequeña casita en Toribio Pacheco 260, Miraflores, a una cuadra del Malecón y del parque Maria Reiche fue también testigo de muchas reuniones familiares. La compré con Jose Luis en 1995 y la vendimos en el 2003 cuando alquilamos la casa frente al faro (Malecón Cisneros 580) que fue donde vivimos hasta nuestra partida a Canadá en el 2006.

Ceci Odiaga diseñó las renovaciones de la casa de Toribio Pacheco cambiando la fachada, dando espacio para mi oficina y modernizando la cocina.

A pesar del pequeño jardín, siempre me las arreglaba para acoger a mucha gente en nuestras reuniones, fiestas de Papa Noel para los chicos, primos y amigos, bautizo de Daniel, fiestas de Navidad, cumpleaños, reuniones de primos y tíos.

Los años que pasamos en la casa frente al Faro también estuvieron llenos de esas hermosas reuniones familiares, con el agregado que era muy fácil terminar la reunión cruzando al parque para ver la puesta del sol o caminar escuchando el ruido tan característico de las piedras en la orilla en el ir y venir de las olas de nuestro lindo mar.

Un recuerdo hermoso es cruzar al parque del Malecón con mi mami (Victoria) y mi papi (Lucho), llevando bolitas de miga de pan que mi mami hacía durante la sobremesa, para darle de comer a las palomas mientras que mis hijos y Erik montaban bicicleta.



With Carlota and Neil



Tengo muchos gratos recuerdos de estas dos casitas que, aunque no estuvieron muchos años con nosotros, fue el lugar donde mis hijos, Mauricio, Daniel y Ana Paula pasaron en el Perú sus primeros años.



Mati Reyes Odiaga



Engorde. Buena Vista - Lurín

Otro de los lugares en que hemos pasado grandes momentos ha sido Lurín. En 1985, Ciro Odiaga Andrade adquirió un terreno en Lurín y empezó un centro de engorde de ganado. Hemos ido al Engorde desde que solo había una ramada y una oficina. Varias pachamancas y parrilladas se han organizado ahí, lindos días soleados en los que disfrutábamos el estar juntos. Posteriormente, en 1989, tío Ciro construyó una casa de campo. Desde hace varios años Ciro y Uxúa viven en Pachacamac y empezaron a ser vecinos de esta zona en esa casita de campo de Lurín, un hogar como lo cuenta Salvador Odiaga Carrión.

“Los lugares familiares importantes nacen del valor de sus integrantes, no del lugar en sí. Un claro ejemplo de esto es la casa de Buena Vista, un Hogar construido desde los cimientos por una familia para una familia, la nuestra.

Mi padre construyó junto con el suyo y hermana dicha casa, la cual ha creado incontables recuerdos inolvidables, como las pachamancas que se hacían en el terreno en las que iba toda la familia y dormían en el suelo, ya que no había los suficientes colchones.

Luego de haber sido una casa de campo a la que se iba solo en ocasiones especiales por años, esta se convirtió en mi hogar, dejándome una cantidad innumerable de recuerdos personales inolvidables, como jugar con pistolas de juguete en el cerro y sin balas para que estas no se pierdan, columpiarme de un lado al otro de la acequia con una liana que colgaba de un árbol y estrellarme contra este o jugar a ver videos de terror y ver quién era el último que quedaba. Recuerdos de las cosas más simples y hasta ridículas pueden resultar de los recuerdos más preciados de uno, sólo se necesita estar acompañado por tu familia, de la misma manera se vuelve especial un lugar. Actualmente mi familia y yo no vivimos en aquella casa de piedra postrada en el cerro, pero si tuviéramos que llamar hogar a algún lugar, sería ese”.



Salvador Odiaga Carrión



Inclán 340 - Miraflores

Esta casa ha sido un centro importante de reuniones desde aproximadamente la década de los noventa. La última gran reunión familiar que tuvimos ahí fue la navidad del 2017 en que nos tocó celebrar la navidad todos juntos. Lolita siempre dispuesta a abrir las puertas de su casa para celebraciones de 28 de julio, navidad, despedidas de soltera, cumpleaños, una célebre pachamanca y, por supuesto, el simple y añorado "juntémonos esta noche".

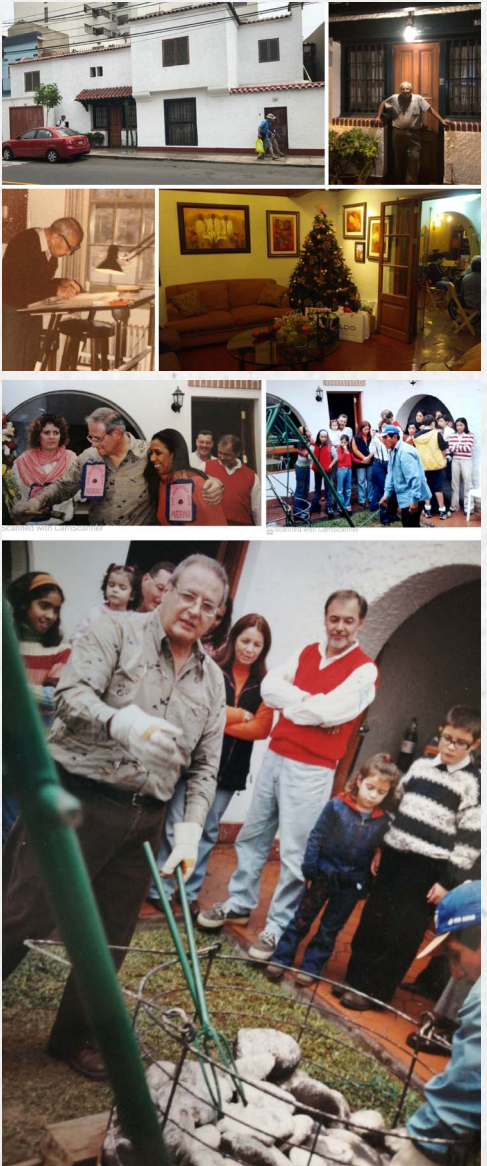
Para mí la casa siempre estuvo rodeada de misterio, se dice que ahí se imprimían publicaciones apristas en la época en que estuvieron perseguidos. Cuentos e historias rodeados de la pasión política de los hermanos Carlos y Octavio Odiaga, pasión que sobrevivió en sus hijos, aun cuando los ideales de los años iniciales del APRA ya habían desaparecido, pero esa es otra historia que los invito a investigar por su cuenta.

Pepe nos cuenta de la casa.

"La casa de Inclán 340 fue construida por en 1932 por Carlos Odiaga Magán, casado con Lola Voysest Musso, padre de Alicia ODIAGA VOYSEST y abuelos de Lola González Odiaga. Fue comprada alrededor de 1934 por mis abuelos: Manuel Cáceres Celle y Elisa Voysest Musso, hermana mayor de Lola Voysest. La casa fue heredada por mi madre: Amparo Cáceres Voysest de Ruiz Huidobro y después por mí: José Ruiz Huidobro. Por coincidencia del destino al casarme con Lola González Odiaga en 1985, ella pasa a vivir en la casa que construyeron sus abuelos en 1932.

Originalmente, la casa era de dos plantas y hasta 1987 tuvo 250 m2 construidos. La casa tuvo una serie de refacciones y ampliaciones, la última en el 2000, después de la cual llegó a tener 430m2. A esa casa vine yo por primera vez en setiembre de 1944 cuando mis padres me "bajaron" de 4 meses de edad de Chulec, La Oroya, donde había nacido. Allí viví hasta 1950 en que nos mudamos con mis abuelos a San Isidro.

En esa casa han vivido muchos miembros de mi familia por el lado de mi padre:



mi tía Cota, mi tío Alfredo, Jorge y mi tía Gloria hasta 1980 en que me fui a vivir yo.

Un detalle curioso es que allí se escondió Papaya Haya de la Torre por un tiempo cuándo era perseguido político y que en la cocina hicieron un hueco en el piso donde escondían un mimeógrafo clandestino en que los apristas hacían sus publicaciones durante la época en que estuvieron perseguidos en 1932 -1933. El hueco debe estar ahí hasta hoy, yo lo conservé.

Otro detalle es que en el jardín hay un hueco para PACHAMANCA de 1.5 de diámetro con paredes de ladrillo y 1.5 de profundidad”.

Jose Ruiz Huidobro C.



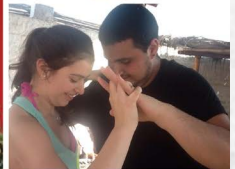
Punta Rocas

Días de playa, casa de Alberto Astete Odiaga (Beto)

Con los años las casas punto de reunión fueron cambiando y una de las casas que se fue convirtiendo en punto de referencia es la casa de Punta Rocas. Se empezó a construir en 1997 cuando Beto vivía en Italia, motivo por el cual la supervisión de la misma recayó en mi papá, Alberto Astete Willis y en mí.

Desde el inicio fue motivo de ir a chequear y tener un día de playa, fuese cual fuese la temporada ¡la disfrutábamos!

Ahí hemos tenido, y esperamos seguir teniendo, muchas reuniones, sobre todo cuando llegaban de visita las primas y primos del extranjero. La primera reunión grande que recuerdo fue el 8 de febrero del 2003, era la primera vez que se celebraba el día del pisco. Matilde se lució con el Pisco Sour y como catadora estuvo la prima Carla Odiaga que estaba de visita en Lima. Otra reunión muy importante fue la presentación oficial de Ariel, quien se lució con un asado argentino, compitiendo ese día con la pizza a la parrilla de Clinton. Por supuesto que otro gran evento fue el matrimonio de Jose y Tania el 29 de noviembre del 2014, quienes tuvieron una linda ceremonia frente al mar seguida de una muy buena fiesta.



...aún podemos hacer más reuniones, nos las debemos después de esta pandemia. Tengo grabadas en la memoria las veces en que tía Ofe iba a alguna de las reuniones, al atardecer pedía ir al malecón y recordaba cuando veraneaba en Punta Negra; compartíamos todos juntos las hermosas puestas de sol de Punta Rocas.

Toñi Astete



Calle 29 - San Borja

Lo primero que recuerdo de la casa de la Calle 29 es a mi tía Anto hablando con mucho entusiasmo de los planes que tenían para la casa. Tía Anto (María Antonieta Odiaga Andrade) y tío Alberto (Alberto Astete Willis) construyeron la casa en 1981, el arquitecto fue el tío Carlos (Carlos Odiaga Magán).

Con el transcurrir de los años y por necesidades familiares, la casa se amplió. La ampliación estuvo a cargo de Cecilia Beatriz Odiaga Urday, también arquitecta de la familia en otra generación.

La casa era amplia, el jardín tenía una puerta que daba a un parque. En ese parque organizamos partidos de vóley en varias celebraciones de 28 de julio, no fueron grandes eventos deportivos, pero nos dieron momentos de gran felicidad. Felicidad de estar juntos y poder decir "Feliz 28".



También pasamos muchas navidades, fiestas y cumpleaños. La primera reunión familiar que se realizó en esa casa fue el matrimonio de Adela Patricia Astete Odiaga con David Gray en marzo de 1983. Siguió muchas más y me parece estar viendo a mi tío Alberto haciendo el brindis por sus 80 años en ese jardín. Mi tío había preparado unas notas para su brindis, me pidió que lo ayudaría por si se olvidaba, por eso salgo al lado de él durante el brindis.

Recuerdo también a nuestros hijos chicos, entusiasmados porque iba a venir Papa Noel con regalos. Varios miembros de la familia fueron Papa Noel: César, Anders, José Luis y tío Dante, no necesariamente todos en navidades celebradas en la Calle 29.

Es una de las casas que vio crecer a la generación de nuestros hijos.

Tofi Astete, Lola Astete
y Vituca Reyes



La casa de la quinta

Paseo de la República 6289- Miraflores

En el 2006, después de haber vivido 11 años en el Malecón Grau, Erik y yo nos mudamos a la quinta, trajimos a Quique y Perla, una pareja de cocatiles. Después tuvimos a Escadi, nuestra Golden Retriever, quien no se perdió una sola de las reuniones que hemos tenido en la casa de la quinta.

Mi mamá (Victoria Emilia Odiaga Andrade) ya había fallecido, mi papá vivía solo en el departamento de Grimaldo del Solar y Mati estaba en el proceso de migración a Canadá. En la casita de la quinta estábamos más cerca del departamento de mi papá, del colegio de Erik y, en general, de varios familiares y amigos. Desde que nos mudamos quise que esta casita fuese un referente para reuniones, disfruto mucho organizando fiestas, paseos, reuniones, me encanta recibir gente, al igual que mi mamá y, al igual que Mati, disfruto organizando. Con mucho entusiasmo he organizado los cumpleaños de mi papá solo para ver su expresión de felicidad cuando veía que llegaba gente y le traían sus regalos.



Aquí hemos celebrado varias navidades, día de la madre, cumpleaños, nos hemos reunido cuando llegaban los primos y primas de fuera. Siempre dispuesta a recibir a familiares y amigos, a pesar que muchas veces se ha sobrepasado el aforo... eran otros tiempos.

También quise que fuese un centro de referencia para Erik y sus amigos y primos. Es así que con el tiempo se construyó un pequeño departamento con un patio para parrilla en el tercer piso. Creo que Erik, sus amigos y primos han disfrutado de ese espacio y del simple "juntarse". Parece que a la familia le gustan las reuniones. Erik ya se mudó; ahora alquilo el tercer piso, el inquilino es Richi (Ricardo Lizaraburu Castagnino). Así es la familia, de una manera u otra, estamos cerca.

Vituca Reyes



El Terreno: sábados de Richi en el terreno de tío Dante

El día comienza poniéndome las zapatillas, luego yendo y viniendo de un lado a otro, revisando que no me faltara lo que era importante para mí en ese momento, mi mochila con agua y la lonchera que mi mamá me preparaba a esa hora; repasaba una y otra vez que no me faltara nada, la inocencia y la emoción de la niñez me hacían ser muy meticuloso.

Agarrado del borde de la ventana de mi cuarto, observaba impaciente hacia la avenida, el pasaje hacía que pudiera concentrar mejor mi visión hacia un punto específico donde mi Nonno se estacionaba todos los sábados muy temprano para el mundo, demasiado tarde para mí. Tocaba el claxon y salía emocionado a subirme a esa camioneta clara y de clásica tolva con gallinera encima; mi Nonno parado con ropa de trabajo, su camisa clara a veces a rayas, sus lapiceros en el bolsillo de la camisa y su reloj negro en la muñeca me esperaba con una sonrisa diminuta, casi imperceptible mientras saludaba a mi mamá quien me observaba cada vez más lejos mientras me acercaba a mi aventura semanal, esa que me cambió la vida y para siempre.

El camino siempre era emocionante, preámbulo de lo que sería mi destino ese día. La camioneta llamaba mucho mi atención, desde el polvo que yacía en los asientos hasta la palanca de cambios, propia de una camioneta de campo. Recibía preguntas, cargadas siempre en esa camioneta años la diferencia o un pez, entendí esa edad no puede por hora en la la prueba con esa la comodidad de ir de maíz o polvillo tolva, mientras carretera hacia un parque de a l u c i n a n t e . que saber calcular caminos del campo, acequias, y que te remolquen para sacarte de una puede ser bastante divertido para un niño y muy estresante para un adulto.



Luego de toda la aventura, aprendizajes y distracción en la ruta, observando desde los pantanos hasta el terreno eriazo de lo que alguna vez fue Lurín, andaba pendiente de poder ver ese quiosco viejo en una esquina, indicador de que estábamos cerca de llegar a una inmensidad de tierra para mi pequeño mundo. Pasábamos unas palmeras a la derecha y una iglesia algo vieja. Luego la ciudad desaparecía y sólo se podían ver campos muy verdes alrededor, hasta que veía el ingreso a mi felicidad; dos puertas de madera que indicaban la meta.

Me encantaba el polvo, el saber que podía correr y saltar, ensuciarme sin que nadie me pudiera decir algo, es más, es como si mientras más sucio estuviese era mejor, libertad absoluta sin prejuicios ni límites, el único límite era mi curiosidad, imaginación y ganas de descubrir un mundo cada vez más extinto. Tal sería la libertad, que cuando bajaba de la camioneta mi Nonno se iba por otro lado, como si mientras más alejado estuviese en ese momento fuese mejor

para mí.

Ese terreno, era un engorde de toros, pero yo le decía terreno porque sabía que a mi Nonno le fastidiaba que le llamaran así, quienes estuvieron allí, hicieron que descubriera el sentido de libertad, de la dureza del campo, de la igualdad del mismo. Rodeado de eucaliptos, el viento despedía sus hojas hacia el piso, mientras que el movimiento distraía mi atención, hasta que venía el momento de aprender cosas que hoy día utilizo cuando hago lo mismo que mi Nonno; pasaban los toros por la manga, un corredor de maderas y palos que para mí era infinito el cual terminaba en una guillotina de color marrón oscuro y por el cual metían a los toros para tratarlos, inyectarlos, revisarlos y pesarlos. La emoción empezaba cuando mi Nonno me pedía que lo acompañara dentro del corral a ver los toros, animales imponentes y orgullosos que observaban desconfiados a un abuelo y su nieto, quienes caminaban cerca de ellos mientras que el primero le compartía su conocimiento de antaño, sólido, genial. Pisando guano, como hago hasta el día de hoy, me enseñó a usar mis sentidos, algo que luego me terminaría de enseñar quien fue su discípulo y mi Maestro, Emilio; a usar todos los sentidos y a determinar que observaba, a explicarlo, a sentir el campo y lo que este podía transmitir, a vivirlo. Luego, me subía al paso de gato, una tarima al lado de la manga que usamos para poder ver a los animales desde arriba, y colocaba inyecciones; si acertaba no había ninguna felicitación, si erraba existía una mirada cruda y exigente, pidiendo más. No dejaba de tenerles temor a los toros, principalmente porque me parecían edificios de varios metros de altura, de ojos inquisidores y respiración ruda, y sabiendo este temor me decía que me acercara a la guillotina luego de haber andado feliz por el paso de gato, para sacar sangre. Para mí en ese momento era una experiencia abrumadora sin saber que aquellas vivencias marcarían el resto de mi vida.

Luego venía el descanso y era momento de buscar algún sitio para echarme a descansar o buscar bichos. Mi lugar preferido era la pepa de algodón porque era la más suave de todas las superficies que podía encontrar allí, de una u otra manera no duraba mucho porque me entretenía con muchas cosas sobre todo con los hijos de Flora y Daisy y Johnny, mis amigos de la infancia y con quienes hasta hoy voy al terreno. Que maravillosa experiencia compartir con ellos y aprender armando casas para encontrarlos, a ellos y aprender jugando con lo que perseguimos, indagando por la tierra, pero sobre todo aprendí que se puede existir la equidad si es que uno quiere.



Aprendí que los gansos son mejores guardianes que los perros, que una chicha morada helada puede calmar la sed mejor que cualquier líquido sobre la faz de la tierra, que no importa si estás sucio o se te malogran las zapatillas, son tus ganas de seguir sobre el polvo lo que marca la diferencia, aprendí a que se puede descansar sobre cualquier sitio, siempre y cuando exista una buena sombra y mejor si es un árbol. Comprendí que la picadura de un tábano duele más que un hueso roto, que la comida sabe mejor si la comes con las manos luego de trabajar, que es posible tomar agua de un bebedero, que no es buena idea mojarle la cabeza si estás bajo el sol, que hay que respetar a los animales y no invadir su espacio, que el respeto se gana con el ejemplo, que no necesitas

de ningún aparato para ser feliz. Entendí que caerte a una acequia puede ser muy grave para algunos y no tanto para otros, incluso puede ser bueno para un par, que la humildad puede ser tu mejor carta de presentación, que cada quien sabe algo que tú no sabes, conocí que siempre hay que agradecer y reconocer a quienes estuvieron mientras crecías y aprendías.

Por la tarde, mi Nonno me llamaba para darme unas galletas de soda San Jorge y una botella con agua; él siempre encontraba mi lonchera y se comía los sándwiches que mi mamá me había preparado por la mañana, así que para que no tuviera hambre me compraba esas galletas, las mejores del mundo. Al final resultaba siendo mejor, hasta el día de hoy cuando no tengo que almorzar en el campo, compro las galletas San Jorge.

Luego yo desaparecía por ahí, me iba lo más lejos posible porque sabía que dentro de poco tiempo me llamaría para regresar a Lima. No quería volver a la ciudad y ver todo ese caos, todas esas reglas, pero finalmente cedía a los requintes de a la camioneta. El examen; todo el día cerraba con un camino de regreso, la carretera y sus dunas a la altura de Conchán, me hacía preguntas sobre que había enfermado tenía o simplemente cómo se podía curar una enfermedad. Sin mirar muchas veces porque sentía que me arrebatava ese momento en el que era totalmente feliz, embarrado con guano y polvo, le contestaba a regañadientes sin entender exactamente qué estaba haciendo él en ese momento. Cuando respondía bien, me lanzaba otra pregunta presionándome a seguir contestando, cuando no respondía bien me decía que pensara y que no me volvería a hablar hasta que no le contestara bien. De una u otra manera, en ocasiones soltaba esa risa risueña y traviesa, y sin decir más palabras me dejaba en mi casa para volver a encontrarnos el próximo sábado.



El día no terminaba ahí para mí, porque ya quería que fuese el próximo sábado e iba planeando nuevas aventuras en esos metros de libertad absoluta. Pero, sobre todo, felicidad y agradecimiento pues gran parte de lo que soy hoy, y todo lo que sé sobre mi pasión que es el campo, se lo debo a ese terreno y a quienes me permitieron vivir esos años maravillosos, los más felices y libres de toda mi vida.

Gracias.
Ricardo Lizaraburu Castagnino

"Momentos"





Aventureros de El Alto
a Cabo Blanco



celebrando siempre con orgullo y alegría
nuestro 28 de julio



Encuentro en casa de Ciro y Betty



Los Helfgott Castellanos



una de las tantas ocurrencias del lonche de las primas- Concurso Miss Primavera



Los lonchechitos de los jueves



Sin pandemia nunca faltan motivos para juntarnos



Una de las tantas reuniones familiares en casa de Uxua y Ciro



Los 60 de Lola



Los 60 de Vitu



Adela y David



Anto y Alberto



Carlos y Ana Maria



Ceci y Mario



Ciro y Betty



Chabu y Pepe



Jose y Tania



Ciro y Uxua

Esther y Carlos



Genevieve y Sunja

Jose Diego y Stefi



Kevin y Allyson



Liliana y Charlie



Mati y Jose Luis



Marco y Robin



Meche y Giorgio



Neni y Bruce



Ofelia y Dante



Pepe



Tavo y Martha



Toñy y Cesar



Tuqui y Rafo



Tuqui y Sergio



Uchi y Jimmy



Victoria y Ernesto



Vito y Lucho (2)



Vituca y Anders



Dichos y refranes utilizados en la familia JPC (el que no sabe qué es, pregunte)

Cuando retomamos el proyecto del recetario, durante las coordinaciones empezamos a recordar dichos y refranes oídos en la familia. Para no perderlos, se nos ocurrió incluirlos en el recetario. La lista fue creciendo. Sin embargo, sin la voz de los tíos y las tías da la impresión de una lista sin sentido. A mí me parece estar oyendo a tía Chabu o tía Blanca diciendo: "A quien Dios no le dio hijas, el diablo le dio sobrinas". Generalmente, cuando estábamos pidiendo que nos presten algo o algún engreimiento, se hacían las difíciles, pero al final siempre nos salíamos con la nuestra. Con el paso del tiempo, la gente usa más y más dichos y refranes, será porque uno se va dando cuenta que todo ya está dicho. Personalmente, hoy por hoy, uso bastante "más sabe el diablo por viejo que por diablo".

1. A buen entendedor, pocas palabras.
2. A caballo regalado, no se le mira el diente.
3. A palabras necias, oídos sordos.
4. A quien Dios no le dio hijas, el diablo le dio sobrinas.
5. A quien Dios se lo dio, San Pedro se lo bendiga.
6. Agua que no has de beber, déjala correr.
7. Al mal tiempo buena cara.
8. Al pan, pan, y al vino, vino.
9. Anda, mula, piérdete.
10. Aunque la mona se vista de seda, mona se queda.
11. Barriga llena corazón contento.
12. Borracho que come miel, pobre de él (y me parece escuchar la respuesta "pero borracho fino, a la miel le pone vino")
13. Bueno es culantro, pero no tanto.
14. Cada loco con su tema y cada lobo con su senda.
15. Canas y dientes son accidentes; arrugas y arrastrapiés eso es vejez.
16. Candil de la calle, oscuridad de la casa.
17. Carrera de caballo, parada de borrico.
18. Comer pollo y eructar pavo.
19. Comida hecha, amistad deshecha.
20. Contigo pan y cebolla.
21. Cuando el gato sale, los ratones hacen fiesta
22. Cuando el río suena es porque piedras trae.
23. Cuando la casa se pinta es porque venderse quiere.
24. Cuando no será Pascua en diciembre.
25. Cuando tú estás de ida, yo estoy de vuelta.
26. Cuando uno se quema con leche... ve una vaca y llora.
27. De noche todos los gatos son pardos.
28. De tal palo tal astilla.
29. Del árbol caído todos hacen leña.
30. Del dicho al hecho hay mucho trecho.
31. Después de robado, candado.
32. Dime con quién andas y te diré quién eres.
33. Dios le da pan a quien no tiene dientes.
34. Donde camotes se asaron, cenizas quedaron
35. Donde manda capitán, no manda marinero.
36. El diablo sabe más por viejo que por diablo.
37. El hábito no hace al monje.
38. El ladrón cree que todos son de su misma condición.
39. El movimiento se demuestra andando.

40. El muerto se hace más pesado cuando tiene quien lo cargue.
41. El que busca, encuentra.
42. El que calla, otorga.
43. El que espera, desespera.
44. El que la hace, la paga.
45. El que mucho abarca, poco aprieta.
46. El que no ayuda, estorba.
47. El que no llora, no mama.
48. El que no tiene de inga, tiene de mandinga.
49. En arca abierta, hasta el justo peca.
50. En boca cerrada no entran moscas.
51. En casa del herrero cuchillo de palo.
52. En casa del jabonero, el que no cae, resbala.
53. En martes, ni te cases, ni te embarques ni de tu casa te apartes.
54. En tierra de ciegos, el tuerto es rey.
55. Errar es humano, perdonar es divino.
56. Estar entre Pisco y Nazca.
57. Favor con favor se paga.
58. Gallina que come huevo, aunque le quemem el pico.
59. Gallinazo no canta en puna.
60. Genio y figura hasta la sepultura.
61. Haz el bien sin mirar a quién.
62. Hazte fama y échate a la cama.
63. JPC (jodido pero contento)
64. Justos pagan por pecadores.
65. La caridad empieza por casa.
66. La esperanza es lo último que se pierde.
67. La mentira tiene patas cortas.
68. La plata llama a la plata.
69. La suerte de la fea, la bonita la desea.
70. Las cuentas claras y el chocolate espeso.
71. Lo cortés no quita lo valiente.
72. Lo prometido es deuda.
73. Lo que no mata, engorda.
74. Lo que no se va en lágrimas, se va en suspiros.
75. Los últimos serán los primeros.
76. Mal de muchos, consuelo de tontos.
77. Mano pagada, mano quebrada.
78. Más hace la zoña.
79. Más sabe el diablo por viejo que por diablo.
80. Más vale pájaro en mano que cien volando.
81. Más vale prevenir que lamentar.
82. Matrimonio y mondonguito calentito, calentito.
83. Matrimonio y mortaja del cielo bajan.
84. Mejor malo conocido que bueno por conocer.
85. Menos pregunta Dios y perdona.
86. Nadie muere la víspera.
87. Nadie sabe lo que tiene hasta que lo pierde.
88. Ni mucho que queme al santo, ni tan poco que no lo alumbre.
89. No dejes para mañana lo que puedes hacer hoy.
90. No es amor al chanco sino a los chicharrones.
91. No es dueño quien lo tiene, sino quien lo necesita.
92. No hables de la sogá en la casa del ahorcado.
93. No me busques porque me vas a encontrar.
94. Nunca falta un roto para un descosido.
95. No todo lo que brilla es oro.
96. No hay mal que dure cien años, ni cuerpo que lo aguante.
97. No hay peor ciego que el que no quiere ver.

98. No solo de pan vive el hombre.
99. Nunca digas de esta agua no beberé.
100. Ojos que no ven, corazón que no siente.
101. Para mentir y comer pescado hay que tener mucho cuidado.
102. Perro que ladra no muerde.
103. Piensa mal y acertarás.
104. Por fuera flores y por dentro temblores.
105. Preguntando se llega a Roma.
106. Pueblo chico, infierno grande.
107. Querer es poder.
108. Quien a solas se ríe, de sus maldades se acuerda.
109. Quién mal anda, mal acaba.
110. Quien nace para barrigón, aunque lo fajen de chico.
111. Respeto guarda respeto.
112. Sarna con gusto no pica.

Cuarta generación



Quinta generación



**AQUÍ
ESTAMOS...**

**¡ESTOS
SOMOS!**





Lista de descendientes Jose Odiaga Arana

1. **Odiaga Arana, Jose Adolfo**, * Hualgayoc, Cajamarca, Peru 02 de agosto de 1863
oo Parroquia de los Huerfanos, Lima, Peru 19 de septiembre 1891
Emilia Magan Rodriguez

5 hijos de número 1
2. **Odiaga Magan, Maria Angelica**, * Lima 03 de julio de 1892
oo 23 de diciembre 1932 Jesus **Garcia Belgrano**
3. **Odiaga Magan, Maria Victoria**, * Matucana 6 de febrero 1897, + Lima 13 de junio 1987
oo Ernesto **CASTELLANOS MINDREAU**, * 6 de mayo 1903, + 4 de diciembre 1968
4. **Odiaga Magan, Carlos Fortunato**, Arquitecto, * Lima 9 de enero de 1899, + octubre de 1986
oo Lola **Voysest Musso**, * Lima 29 de marzo de 1904, + 31 de diciembre
5. **Odiaga Magan, (Machichi) Anibal Octavio**, Mecanico, * Matucana, Huarochiri, Lima 20 de noviembre 1901, + Lima 10 de octubre 1982
oo I. Carmen **Garcia**
oo II. Adela Mercedes **Andrade Zapata**, * Piura, + Piura 1969
6. **Odiaga Magan, Rebeca**, Pedagoga, * Lima 5 de octubre 1907, + septiembre 1999

2 hijos de número 3
7. **CASTELLANOS ODIAGA, Maria Victoria**, * Lima 2 de junio 1937
oo Fernando Gaston **Vidal Ramirez**, abogado, * Lima 23 de agosto 1934
8. **CASTELLANOS ODIAGA, Maria Amelia**, Farmaceutica, * Lima 10 de noviembre 1940
oo Salomon **Helfgott Lerner**, Ingeniero Agronomo, * 21 de marzo 1941

2 hijos de número 4
9. **Odiaga Voysest, Alicia**, * Lima 21 de enero de 1926, + Lima 18 de enero de 2018
oo I. Federico **Gonzalez Stuardo**, * Temuco, Chile 1923
oo II. Luis Alfonso **Carrera**, Ingeniero civil, * Ayacucho, Peru 26 de julio de 1930, + Ayacucho 10 de diciembre de 1987
10. **Odiaga Voysest, Lola**, * 15 de junio de 1930
oo I. Richard Thaddeous **Rephann**, Harpsichordist and Director Emeritus of Yale Collection of Musical Instruments, * Frostburg, Maryland, USA 9 de febrero de 1932, + Connecticut, USA 29 de diciembre de 2014
oo II. Martin **Saunders**

9 hijos de número 5
11. **Odiaga Garcia, Blanca**, Enfermera, * Lima 1 de febrero de 1923, + Lima 11 de marzo de 2004

12. **Odiaga Andrade**, Victoria Emilia, * Piura 3 de septiembre 1924, + Lima 18 de mayo 2004
oo Luis Alejandro **Reyes Reyes**, Ingeniero civil, * Lima 9 de octubre 1919, + Lima 23 de abril 2012
13. **Odiaga Andrade**, Ciro Adolfo, Ingeniero mecanico electricista, * Piura 18 de enero de 1926, + 16 de enero de 2016
oo Lima 7 de mayo de 1961 (Betty) Gloria Beatriz **Urday Masias**, Pedagoga, * Arequipa 4 de febrero
14. **Odiaga Andrade**, (Anto) Maria Antonieta, * Lima 7 de agosto 1927, + Lima 16 de enero 1996
oo Lima 29 de marzo de 1953 Alberto **Astete Willis**, Oficial del Ejercito Peruano - Coronel, * Cuzco 26 de mayo 1926, + Lima 19 de mayo 2010
15. **Odiaga Andrade**, Carlos Eduardo, Medico cirujano, * Lima 9 de mayo 1929, + Lima 22 de diciembre de 2018
oo 7 de enero 1956 (Esther) Maria Esther **Montero Chocano**, * Lima 4 de mayo e 1929, + USA 22 de octubre de 2001
16. **Odiaga Andrade**, (Ofelia) Maria Ofelia, Secretaria, * Lima 19 de febrero 1931
oo 3 de julio de 1954 Dante Italo Antonio **Castagnino Rossi**, Medico veterinario, * Lima 22 de enero de 1930, + 6 de diciembre de 1995
17. **Odiaga Andrade**, (Chabuca) Maria Isabel, Secretaria , * Lima, Peru 18 de junio de 1932
oo Lima 23 de enero de 1954 Jose Felix **Patroni Gordillo**, Oficial del Ejercito Peruano - Coronel, * Lima 30 de enero de 1926, + Lima 30 de octubre de 2016
18. **Odiaga Andrade**, Luis Fernando (Fernandito), * Lima Septiembre 1933, + La Victoria, Lima 2 de febrero de 1934
19. **Odiaga Andrade**, Luis Fernando (Luchito), * Lima 13 de diciembre de 1934, + Lima 1939
2 hijos de número 7
20. **Vidal Castellanos**, Liliana Maria, Abogada, * Lima 26 de octubre 1964
oo Charles **Lorrey Nicholls**, militar retirado, * USA 31 de enero 1965
21. **Vidal Castellanos**, Fernando Ernesto
2 hijos de número 8
22. **Helfgott Castellanos**, Bertha Gisela, Zootecnista, * Lima 12 de diciembre 1970
oo Carlos **Collantes Gentges**, * Lima 21 de mayo 1971, + Lima 30 de agosto 2004
23. **Helfgott Castellanos**, Ernesto, Ingeniero Agricola, * Lima 13 de diciembre 1971
oo Cecilia **Suarez**, * Lima 30 de septiembre 1970

2 hijos de número 9

24. **Gonzalez Odiaga, Carlos**, * 24 de febrero de 1953
oo I. Carola **Gutierrez**
oo II. Yolanda **Leon Paz**

25. **Gonzalez Odiaga, Lola**, * Lima 11 de octubre de 1955
oo I. Enrique Astorga Lira, * Chile
oo II. Jose Manuel **Ruiz Huidobro Caceres**, Ingeniero, * Lima 4 de abril de 1944

1 hijo/a de número 10

26. **Rephann, Lola Voysest**, Political Science - Yoga teacher & trainer
Life Coach, * New Haven - USA
27 de febrero de 1972

2 hijos de número 12

27. **Reyes Odiaga, (Vituca) Maria Victoria**, Intérprete, * Lima 26 de octubre 1959
oo Anders Allan **Karlsson**, * Suecia 30 de junio 1954, + Estocolmo, Suecia 1 de agosto 1998

28. **Reyes Odiaga, (Mati) Maria Matilde**, Traductora, * Lima 20 de enero 1963
oo I. Lima 5 de enero 1991 Jose Luis **Silva Hurtado**, Administrador de Empresas, * Lima 25 de marzo 1960
oo II. Montreal 21/09/2008 Ariel Ricardo **Dujovne**, Bioingeniero , * Rosario, Argentina 07 de diciembre 1962

2 hijos de número 13

29. **Odiaga Urday, Ciro Antonio**, Ganadero, * Lima 19 de febrero de 1962
oo Uxua Edurne **Carrion Espinosa**, * Lima 28 de febrero de 1970

30. **Odiaga Urday, Cecilia Beatriz**, Arquitecta, * Lima 11 de diciembre de 1963

4 hijos de número 14

31. **Astete Odiaga, (Toñy) Antonieta**, * Lima 19 de enero 1954
oo Cesar B **Chirinos Hurtado**, Oficial del Ejercito Peruano - Coronel, * Reque, Chiclayo, Lambayeque
16 de noviembre 1946, + Lima 21 de junio 2000

32. **Astete Odiaga, Adela Patricia**, Economista, * Lima 17 de marzo de 1955
oo David **Gray**, * USA 11 de julio

33. **Astete Odiaga, Lola Maria**, programadora, * Lima 29 de agosto de 1956
oo **Reynaldo Lamas**, Operador de equipos pesados, * Santiago de Cuba, Cuba 20 de agosto de 1954

34. **Astete Odiaga, (Beto) Alberto**, Operador de turismo (Oneearth Peru), * Lima 2 de junio de 1958

5 hijos de número 15

35. **Odiaga Montero, Carla Priscilla**, Trabajadora social y enfermera, * Estados Unidos 19 de diciembre 1956
36. **Odiaga Montero, (Uchi) Ursula Marie**, abogada, * Massachusetts, USA 11 de abril de 1958
oo James Joseph **Iannonne**, Fotografo, * Philadelphia, USA 11 de enero de 1957
37. **Odiaga Montero, (Neni) Sandra Cecilia**, abogada - defensora publica, * USA 21 de marzo 1961
oo Bruce Bono, abogado - defensor publico, * USA 30 de octubre 1946
38. **Odiaga Montero, Marco Fernando**, Profesor, * USA 23 de marzo de 1963
oo I. Robin **Elkins**, * USA 24 de julio de 1962
oo II. Jackie **Cohen**
39. **Odiaga Montero, Christine Adele (Christi)**, Biologa, * USA 7 de octubre de 1964
oo Robert **Clinton**, Diseño de paginas Web, * USA 16 de noviembre de 1951

6 hijos de número 16

40. **Castagnino Odiaga, Dante Cesar**, Ingeniero Industrial, * Lima 8 de junio de 1955, + 12 de septiembre de 1992
oo Lilibiana **Ponce Velasquez**, * 19 de junio de 1959
41. **Castagnino Odiaga, (Tavo) Italo Octavio**, Medico veterinario, * Lima 9 de agosto de 1956, + Lima 25 de octubre de 2000
oo Marta Maria del Carmen **Amezaga Rodriguez**, * Lima 4 de junio de 1963, + 1 de abril de 2017
42. **Castagnino Odiaga, Ofelia Ileana**, Administradora, * Lima, Peru 18 de junio de 1958
oo Ricardo **Lizarzaburu Gomez**, * 7 de julio de 1961
43. **Castagnino Odiaga, Carlos Antonio**, Administrador de Empresas, * Lima, Peru 25 de abril de 1963
oo Ana Maria **Iglesias Pazos**, * 9 de agosto de 1967
44. **Castagnino Odiaga, (Tessi) Teresa Isabel**, Contadora, * Lima 01 de septiembre de 1966
oo Claudio **De Piante Salvetti**, * 21 de diciembre 1967
45. **Castagnino Odiaga, (Meche) Mercedes Elena**, Marketing, * Lima, Peru 22 de marzo 1968, + Caracas, Venezuela 4 de mayo de 2018
oo Giorgio **Molinari**, Marketing, * 10 de diciembre 1966

2 hijos de número 17

46. **Patroni Odiaga, Jose Felix**, Ingeniero Civil, * Lima 12 de abril de 1955, + USA 11 de septiembre de 2019
oo I. Diana **Lilley**, * USA 31 de julio de 1958
oo II. Robin **Andrews**, * USA 26 de abril
oo III. Terry **Butler**

47. **Patroni Odiaga, Santiago, Administrador de Empresas, * Lima 7 de mayo de 1957**
oo **Adriana Rodriguez Ruiz, * Lima 27 de agosto de 1964**

1 hijo/a de número 22
48. **Collantes Helfgott, Camila**

2 hijos de número 23
49. **Helfgott Suarez, Jimena Cristina, * Lima 20 de junio 2003**
50. **Helfgott Suarez, Diego Salomon, * Lima 27 de agosto 2005**

2 hijos de número 24
51. **Gonzalez Gutierrez, Soledad**
52. **Gonzalez Gutierrez, Catalina**

4 hijos de número 25
53. **Astorga Gonzalez, Camilo, Creativo - Publicidad, * 4 de diciembre de 1974**
oo **Jimena Gordillo Corno, * 21 de febrero de**
54. **Ruiz Huidobro Gonzalez, Jose Diego, Abogado, * Lima 5 de octubre de 1986**
oo **Stefanie Wiegering Rospigliosi, * 6 de octubre de**
55. **Ruiz Huidobro Gonzalez, Alicia Isabel, Ingeniera ambientalista, * Lima 19 de noviembre de 1988**
oo **Timothee De Laitre, * Francia 1986**
56. **Ruiz Huidobro Gonzalez, Rodrigo Alfonso, Economista, * Lima 4 de mayo de 1991**

1 hijo/a de número 27
57. **Karlsson Reyes, Erik, Comunicador - Produccion, * Lima 3 de abril 1994**
oo **Daniella Toce Salcedo, Comunicadora, * Lima 20 de enero de 1994**

3 hijos de número 28
58. **Silva Reyes, Mauricio Jose, * Lima 19 de abril 1992**
59. **Silva Reyes, Daniel Alejandro, Chef, * Lima 07 de septiembre 1995**
oo **Carolynn Marie Blanchard, * St Jean sur Richelieu, Quebec, Canada 11 de abril 1994**
60. **Silva Reyes, Ana Paula, estudiante, * Lima 25 de septiembre 1999**

2 hijos de número 29
61. **Odiaga Carrion, Joaquin Antonio, * Lima 12 de agosto de 1999**
62. **Odiaga Carrion, Salvador, * Lima 1 de marzo de 2002**

3 hijos de número 31

63. **Chirinos Astete**, Jose Alberto, Administrador Hotelero, * Lima 13 de noviembre de 1975
oo Tania Rebeca **Mendoza Augusto**, Administradora, * Lima 2 de agosto de 1980
64. **Chirinos Astete**, (Isa) Maria Isabel, Comunicadora, * Lima 7 de junio 1977
65. **Chirinos Astete**, (Tuqui) Maria Antonieta, Administradora Hotelera y Administradora de Empresas, * Lima 5 de julio de 1979
oo I. Sergio Eduardo **Medina Andrade**, * Lima 13 de julio de 1978
oo II. Rafael **Delgado Andrade**, Contabilidad y Finanzas (OIM), * Lima 18 de diciembre de 1975

2 hijos de número 32

66. **Gray Astete**, Genevieve Adela, publicista, * USA 17 de octubre 1986
oo USA 2019 Sunja **Culley**, Graphic Designer, * New York - USA 4 de junio de 1986
67. **Gray Astete**, Lucias, * USA 31 de julio 1989

2 hijos de número 36

68. **Iannonne**, (Jimmy) James Odiaga, Ingeniero, * Maryland, USA 27 de agosto de 1996
69. **Iannonne**, (Eddy) Edward Odiaga, estudiante, * Washington DC, USA 18 de diciembre de 2000

1 hijo/a de número 38

70. **Cohen-Odiaga**, Ofelia, * USA 29 de febrero de 1999

1 hijo/a de número 41

71. **Castagnino Amezaga**, Adriana Maria, Comunicacion Social, * Lima 30 de abril de 1993

3 hijos de número 42

72. **Lizarzaburu Castagnino**, (Richi) Ricardo, Medico Veterinario, * Lima, Peru 31 de octubre de 1987

73. **Lizarzaburu Castagnino**, Diego, Medico - cirujano cardiologo, * Lima 26 de enero de 1991

74. **Lizarzaburu Castagnino**, Valeria, Ingeniera Industrial, * Lima, Peru 21 de noviembre de 1994

2 hijos de número 43

75. **Castagnino Iglesias**, Antonella, Comunicacion Social, * Lima 25 de enero de 1992

76. **Castagnino Iglesias**, Rafaella, estudiante de medicina, * 25 de mayo de 2001

2 hijos de número 45

77. **Molinari Castagnino, Arianna**, estudiante, * Caracas, Venezuela
1 de septiembre 1999
78. **Molinari Castagnino, Fabiana**, * Caracas, Venezuela 9 de diciembre
de 2008
- 4 hijos de número 46
79. **Patroni, Kevin Joseph**, Abogado, * USA 4 de abril de 1982
oo **Allyson Christine Holmes**, Biology - Commercial Loan Officer, *
USA 16 de abril 1988
80. **Patroni, Brian Christopher**, ex Navy , * USA 18 de abril de 1983
oo **Cici Barone**, * USA 10 de febrero
81. **Patroni, Andrew**, * USA 26 de abril de 1985
oo Rachel ...
82. **Patroni, Anna Elizabeth**, * USA 21 de julio de 1990
- 1 hijo/a de número 47
83. **Patroni Rodriguez, Sandra Isabel**, Psicologa, * USA 13 de octubre
1986
- 1 hijo/a de número 53
84. **Astorga Gordillo, Lola**, * Lima 24 de agosto de 2018
- 1 hijo/a de número 54
85. **Ruiz Huidobro Wiegering, Vera**, * Lima 16 de noviembre de 2020
- 1 hijo/a de número 55
86. **De Laitre Ruiz Huidobro, Mateo Jose Herve**, * Paris, Francia 3 de
abril 2020
- 1 hijo/a de número 63
87. **Chirinos Mendoza, Aryuna Facundo**, * Lima 30 de septiembre 2011
- 2 hijos de número 65
88. **Medina Chirinos, Gabriel Eduardo**, estudiante, * Lima 21 de mayo de
2004
89. **Delgado Chirinos, Rafael Alonso**, * Lima 14 de mayo de 2015
- 1 hijo/a de número 80
90. **Patroni, Victoria**, * USA 20 de septiembre de 2005
- 1 hijo/a de número 81
91. **Patroni, Grayson James**, * USA 20 de julio 2015

Este proyecto familiar se ha hecho realidad gracias a:

Maria Victoria Reyes Odiaga (Vituca)

Maria Matilde Reyes Odiaga (Mati)

Robert Clinton (Clinton)

Antonieta Astete Odiaga (Toñy)

Lola Maria Astete Odiaga (Lola)

Sandra Cecilia Odiaga Montero (Neni)

Erik Karlsson Reyes

Daniela Toce Salcedo (Dani)

Maria Isabel Chirinos Astete (Isa)

