



Yanuq

Recetas General  
Recetas de la Semana  
Cocina Peruana  
Cocina para Monosabes  
Cocina para Bebes  
Cocina Light  
Cocina para Dos  
Cocina Rapida  
Cocina Economicas  
Lunchbox  
Caja de Recetas  
Glosario  
Tabla de Conversiones  
Guia de Compras  
Secretos de Yanuq  
Articulos Publicados  
Nos Encuentren  
Enlaces de Interes  
Guia de Restaurantes



## LA COCINA EN EL PERU

Buscador de Yanuq  
por receta o por ingrediente

Principal

Registrate

Quienes Somos

Contáctenos

English

## de nuestro recetario

[Guardar en mi lista de recetas](#) [Enviar a un amigo](#) [Version para imprimir](#) [Detalle de la receta](#)

## JUGO DE MARACUYA

20

## Ingredientes:

- 1 kilo de **maracuya**
- Agua
- Azúcar al gusto
- Hielo

## Preparación:

Cortar los maracuyás en mitades y extraer el contenido. Licuarlo con agua, rápidamente, evitando que se deshagan totalmente las pepitas. Pasar el jugo por un colador y si está muy espeso, licuar el jugo con más agua. Agregar el azúcar, licuar para mezclar, y al final el hielo.



AL MEJOR DEL PERU

Anuncio Google

¿Quieres Bajar de Peso?

Compra el Fin de Semana. Envío Gratis!

[www.tienda.com.mx/BajarDePeso](http://www.tienda.com.mx/BajarDePeso)

## Paella de Calamar

Compre nuestra paella 100% natural gourmet. Prepárela en pocos minutos

[www.quendacarmen.com](http://www.quendacarmen.com)

## Cursos de Gastronomía

Estudia en tu Casa, de la Manera Más Rápida, Práctica & Económica

[www.institutomaurer.com.pe](http://www.institutomaurer.com.pe)

## Recetas Gratis

Encuentra el recetario más grande y saludable de México

[www.cuidandoseadelgutierrez.com](http://www.cuidandoseadelgutierrez.com)

## Herdez

Te hace sentir grande de verdad. Hace de mamá, una gran mamá

[www.herdez.com.mx](http://www.herdez.com.mx)Evaluaciones y Sugerencias de la Comida Peruana para:  
JUGO DE MARACUYA

## Desde Lima, Peru :

En mi terra, Cafete, Ivan bien la maracuya y la cocinan con todo y círculo. Una vez cocida, la licuen con todo y círculo y luego la cuecen. Queda riquísimo. Este extracto lo adorzan con agua y azúcar al gusto(aguadita o espeso). Recomiendo espeso.

## Desde Guadalajara, Mexico :

El jugo para las estrofas.

## Desde Lima, Peru :

Yo lo preparo de distinta forma. Primero lavo el maracuya. Los hago hervir con círculo, partiendo en mitad una vez que están bien hervidos y un poco suave las cáscaras de las frutas. Luego, y me sale un jugo agradable y consistente.

## Desde Lima, Peru :

Después de hervir los maracuyás se tienen que pelar sacándoles esa cascara amarilla y licuarlos sólo con su círculo blanco.

## Desde Zárate, Moreno, Mexico :

Gracias por transmitirnos alimentación sana. Que dios les tiene bendiciones, os, bye.

## Desde Lima, Peru :

Muy sencilla y buena esta receta. Tengo 30 semanas de embarazo y me recomendaron el jugo de maracuya para bajar la presión arterial, delicioso.

## Desde Oberá, Argentina :

Para mí, está de 10, me encanta el aroma que larga. Además, es nutritivo, tiene vitaminas que mi cuerpo necesita.

Pero GEOFFREY se lo impide :

GEOFFREY  
Porque puedo prever que será todo un acontecimiento esta reunión de todos nosotros... Incluyendo a Jacques...

YVONNE, al escuchar lo anterior, detiene la hamaca.

YVONNE  
¡Geoffrey!

GEOFFREY  
El buen traidor de Jacques. Exactamente... En realidad nos hemos divertido de lo lindo desde que te fuiste...en realidad, el que más se divirtió fui yo...por que Jacques a la segunda copa...ya sabes..se siente mal y...

YVONNE se incorpora, irritada, sin poder soportar más

YVONNE  
¡Ya basta, Geoffrey, por Dios!

YVONNE se levanta de la hamaca, furiosa, sin poder contenerse, recoge al vuelo el necessaire y su bolsa y entra en la casa.

GEOFFREY la ve irse, inquieto, y casi gritando, continúa agresivo e hiriente:

GEOFFREY  
Aunque bien me doy cuenta de cuánto te impresiona, de cómo la imagen de nuestra implicita indiferencia -es decir, de Jacques y mia- te impresiona!

;Como si fuera más indecente, digamos, que Jacques no debió marcharse cuando te fuiste o que no debimos interrumpir nuestra amistad... o algo por el estilo...!

GEOFFREY calla, confundido. En ese momento se escucha un gran portazo.

GEOFFREY nerviosamente, se vuelve hacia el jardín

En el jardín varios girasoles parecen agitarse con una animación propia, ominosa.

GEOFFREY mira los girasoles, toma su bastón, atormentado, y arremete con él contra los girasoles.

7/21/10 7:24 PM

2 de 2



RECETASyCOMIDAS.com

**Alerta**



¿Todavía no tienes **Waka!**?

**Sí**    **No**

Aves y Caza Carnes y Guisados Ensaladas y Verduras Entradas y Huesos Pastas y Arroces Pescados y Mariscos Postres Sopas y Cremas Microondas

## Recetas de Comidas Típicas

- de Argelia
- de África
- de Albania
- de Alemania
- de Arabia y Egipto
- de Argentina
- de Armenia
- de Australia
- de Austria
- de Bélgica
- de Bolivia
- de Bulgaria
- de Canadá
- de Chile
- de China
- de Colombia
- de Costa Rica
- de Cuba
- de Dinamarca
- de Finlandia
- de Ecuador
- de España
- de Estados Unidos
- de Filipinas
- de Francia
- de Gran Bretaña
- de Grecia
- de Guatemala
- de Holanda
- de Hungría
- de India
- de Indonesia
- de Irlanda
- de Italia
- de Japón
- de Lituania
- de Marruecos
- de México
- de Noruega
- de Nueva Zelanda
- de Panamá
- de Paraguay
- de Perú
- de Polonia
- de República Checa
- de República Dominicana
- de Rusia
- de Suecia
- de Suiza
- de Tailandia
- de Turquía
- de Ucrania
- de Uruguay

Anuncios Google

Recetas De Pollo

Recetas Cocina

**ESCALOPES DE POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ**[\[Volver a la página anterior\]](#)

Vínculos patrocinados de interés

**Heredez**

Te hace sentir grande de verdad. Hace de mamá, una gran mamá

[www.heredez.com.mx](http://www.heredez.com.mx)**Special K de Kellogg's**

Disfruta los deliciosos sabores De las bermas y cereales Special K

[www.specialk.com.mx](http://www.specialk.com.mx)**Bajar de Peso Ahora?**

Compra el Fin de Semana. ¡Envío Gratis!

[www.inova.com.mx/bajaDelPeso](http://www.inova.com.mx/bajaDelPeso)**Recetas Gratis.**

Encuentra el recetario más grande y saludable de México

[www.cuidandoseenelinternet.com.mx](http://www.cuidandoseenelinternet.com.mx)

Anuncios Google

**GUARDA ESTA RECETA EN TU COMPUTADORA**

Aquí te dejamos la descarga de esta receta en formato html para Vínculo Retroclicado

**Cursos de Gastronomía**

Estudia en tu Casa, de la Manera Más Rápida, Práctica &amp; Económica!

Anuncios Google

Nota: para poder abrir archivos html solo necesitas tener instalado Internet Explorer u otro navegador web.  
download

Si no funciona la descarga en tu navegador de internet guarda la página Riendo "archivo" del menú superior y selecciona "guardar como". Esta acción te la damos ya que en el algunos de los navegadores no suele funcionar bien el link de descarga.

**100% FotoRejuvenecimiento**

Radiofrecuencia arrugas, manchas, líneas de expresión, flacidez y más

[www.beautyfutura.com.mx](http://www.beautyfutura.com.mx)**Kellog's All Bran**

Más que sólo yogur, más que sólo Fibra.

Yogufibras, Descubrelo

[www.allbran.com.mx](http://www.allbran.com.mx)**El Secreto Gourmet**

Productos Gourmet, Café, Te, Pastas Aderezos,

Pasteles, Postres y más !

[www.ElSecretoGourmet.com.mx](http://www.ElSecretoGourmet.com.mx)**Fonda Garutá**

Pionero en La Condessa Pastas, Pámela, Pizzas,

Vino, Pan

[www.garuta.com](http://www.garuta.com)

Anuncios Google

**Ingredientes:**

- 6 escalopes de pollo
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharadas de ron
- 3 cucharaditas de jugo de limón
- 3 cucharadas de pulpa de maracuyá conida
- Sal y pimienta al gusto

**Preparación:**

Aplane los escalopes con la mano. En una sartén mediana, caliente a fuego medio 1 ½ cucharadas de la mantequilla y el aceite. Fríe los escalopes por ambos lados, hasta que estén cocidos, pero sin permitir que se oscurezcan. Retire de la sartén, sazone con sal y pimienta al gusto. Manténgalos calientes. Retire la grasa de la sartén. Agregue el azúcar, el ron y el jugo de limón. Hierde bien y añada el concentrado de maracuyá.

**Darme de alta**

GEOFFREY

que ya

Cocine a fuego lento hasta que la salsa esté caliente. Sirva inmediatamente.

<a href="#">Encina Tu Negocio Prepara Rico</a>	 \$79.99
<a href="#">Prestadores Y Beneficiarios Precio A</a>	 \$99.99
<a href="#">Politica Asociacion Comunidades Secretas</a>	 \$49.00
<a href="#">Tetraclorodito Silicato 1300 Uva A</a>	 \$630.00
<a href="#">Power All Deluxe Kit Nuevo!!!</a>	 \$745.00
<a href="#">Encienda Y Explique Con Pechos</a>	 \$1,799.00
<a href="#">Avion Paracaidista Control Remoto</a>	 \$3,721.00



[Pollos Asados](#)  
[Exquisita Receta](#)  
[Clic aquí](#)



[Exercices corrigés](#)  
[Tables et Aperçus](#)

### Básquedas:



[Sitios amigos](#)  
[Tutoriales PDF](#)  
[Manuales PDF](#)  
[Arquitectura](#)  
[Aplicaciones PDF](#)  
[Dicitos](#)  
[Monografías](#)  
[Pesca](#)  
[Turismo](#)  
[Messenger](#)  
[Programas](#)  
[Ocio](#)  
[Sistemas Gráficos](#)  
[Páginas Gráficas](#)

[www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com) © 2004 Taylor & Francis Group Ltd.

CORTE A :

INT. BAÑO CASA GEOFFREY. MAÑANA

YVONNE toma una ducha, envuelta por el vapor del agua caliente. Gozar del contacto del agua, que la relaja.

Entre el vapor, entra GEOFFREY con un vaso de whisky en la mano y toma las medias que cuelgan de la pequeña maleta roja que reposa sobre una silla. Las palpa, suavemente. Se dirige a YVONNE :

GEOFFREY

De veras has vuelto o sólo veniste a verme?

YVONNE, en la ducha, se sorprende. Luego, responde, con sonrisa retadora:

YVONNE

Aquí estoy, no es así?

GEOFFREY la ve, pensativo, y murmura:

GEOFFREY

Extraño...

Levanta su brazo para beber y, al hacerlo, encuentra su imagen en el espejo empañado del lavamanos.

Se detiene un instante viendo la imagen nebulosa. Baja su vaso y lo coloca sobre el lavamanos. Descubre los polvos y afeites de tocador de YVONNE.

Toma una mota con polvo y suavemente la aproxima a su boca al tiempo que sopla.

Habla pausadamente mientras pinta un par de puntos, a la altura de sus ojos, en el espejo empañado.

GEOFFREY

Te has estado bañando en el mar...

Parece como si te hubieras asoleado mucho... Claro que aquí también ha habido mucho sol... Como siempre... Demasiado...

A pesar de la lluvia... ¿Sabes...?

No me gusta, no es como el mar...

Traza una linea horizontal que une los puntos.