



ORGANIZADORES



COMITÉ REGIONAL DE
EXTRACTORES DEL RECURSO
PULPO - PIURA



MUNICIPALIDAD DE
PIURA

ALIADOS



INTRODUCCIÓN

Los restaurantes piuranos que participaron en **Maestros del Pulpo 2025** dejan en este recetario una muestra de su compromiso con una cocina responsable.

Cada receta invita a disfrutar del sabor del pulpo piurano, recordando la importancia de **elegir y preparar pulpos mayores de un kilogramo para cuidar la especie** y asegurar que siga formando parte de nuestra mesa.



A continuación encontrarás deliciosas creaciones de **Don Cevillano, Real Sabor, Enero, Kantuq, Refugio Marino, Tayanti, y Utaja**. Detrás de cada plato hay talento, creatividad y una historia compartida: la de restaurantes y pescadores que trabajan juntos para que la gastronomía piurana siga creciendo de manera sostenible y con orgullo local.

Durante el certamen, los restaurantes participantes suscribieron un **Compromiso por la gastronomía marina sostenible**, reafirmando su voluntad de seguir difundiendo buenas prácticas y mensajes que promuevan el consumo responsable del pulpo en la región.

Este recetario es resultado de una colaboración entre **REDES Sostenibilidad Pesquera, el Comité Regional de Extractores del Recurso Pulpo – Piura, la Municipalidad Provincial de Piura, Caja Piura y el Instituto CETURGH Perú**, instituciones que contribuyeron a esta iniciativa, aportando –desde sus distintos roles– a fortalecer el vínculo entre quienes cuidan el mar y quienes transforman sus productos en arte gastronómico.





BOCADO DE OCHO BRAZOS

POR DON CEVILLANO

GANADOR DEL 1° LUGAR DEL CONCURSO MAESTROS DEL PULPO



INGREDIENTES



1 pulpo
de más de un kilogramo



200 g de zarandaja



½ palta



2 limones



100 ml. de huancaína



20 g de tomate cherry



100 g de cebolla



PREPARACIÓN

1. Cocina el pulpo a 180 °C durante 40 minutos, hasta que esté tierno. Luego, córtalo en trozos y flamea brevemente para intensificar su sabor y textura.
2. En paralelo, cocina la zarandaja hasta que esté suave, tamízala y prepara un puré cremoso.
3. Para el montaje, coloca una base de puré en el plato, añade el pulpo salteado con salsa huancaína y cubre con una segunda capa de puré para dar volumen al plato.
4. Finalmente, decora con chalaquita fresca, tomates cherry en mitades y cubos de palta para aportar color y equilibrio visual



TIP DEL CHEF

Cocer la zarandaja hasta que esté tierna, tamizarla con cuidado y mezclarla con mantequilla, sal y pimienta, hasta lograr un puré cremoso que le da al plato ese toque secreto de sabor y suavidad



- Dirección: Esquina Loreto con Málaga 203 - Piura
- Instagram: [doncevillanofusion](#)





PULPO A LA PIURANA

POR REAL SABOR

GANADOR DEL 2° LUGAR DEL CONCURSO MAESTROS DEL PULPO

INGREDIENTES



1 pulpo
de más de un kilogramo



papa



camote



choclo



huacatay



rocoto



ají panca



ajo



sal y comino



cebolla



chicha de
jora



PREPARACIÓN

1. Lava bien el pulpo, frótalo con sal para eliminar impurezas y enjuégalo con abundante agua. Luego, blanquéalo en una olla con mirepoix de verduras (cebolla, zanahoria y apio) durante 20 minutos, hasta que esté firme y con un tono rosado.
2. Aparte, prepara una salsa base con aji panca, rocoto, ajo, cebolla, sal, comino y un toque de chicha de jora. Cocina a fuego medio hasta integrar los sabores.
3. Incorpora el pulpo troceado a la salsa y deja cocinar a fuego lento para que se impregne del aderezo y adquiera un color rojizo intenso. Sirve acompañado de papa, camote y choclo cocidos. Decora con hojas de huacatay fresco para realzar el aroma y aportar ese toque tradicional de la cocina piurana.



TIP DEL CHEF

Blanquear el pulpo con un chorro de vino, tomate y cebolla para realzar su aroma y darle un sabor más intenso y equilibrado.



📍 Dirección: Av. Educativa Mz. A Lote 6 urbanización La Providencia
📱 Instagram: realsabor_piura

PULPO AL OLIVO CON CHIMICHURRI

POR ENERO

INGREDIENTES



1 pulpo
de más de un kilogramo

- 1 hoja de laurel
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- sal y pimienta al gusto



Salsa al olivo

- 100 g de aceitunas negras tipo botija (sin pepa)
- 100 ml de mayonesa
- 1 chorrito de leche evaporada
- 1 cda. de aceite de oliva
- jugo de 1/2 limón
- sal al gusto



Chimichurri

- 1/2 taza de perejil picado
- 2 dientes de ajo picados
- 1/4 taza de vinagre rojo
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 cda. de orégano seco
- 1 cda. de ají en hojuelas (opcional)
- sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

1. Cocer el pulpo: Limpia el pulpo y hierva agua con sal, laurel, ajo y cebolla. "asústalo" tres veces y cocina 35–45 minutos hasta que esté tierno. Deja enfriar y corta en rodajas.
2. Salsa al olivo: Licúa las aceitunas con mayonesa, aceite de oliva, jugo de limón y un poco de leche. Ajusta sal y textura.
3. Chimichurri: Mezcla todos los ingredientes y deja reposar 15 minutos.

MONTAJE

Sirve el pulpo sobre hojas verdes, cubre con la salsa al olivo y añade un toque de chimichurri. Termina con aceite de oliva y perejil fresco.



TIP DEL CHEF

Sírvelo tibio con papas doradas o yuca sancochada.



- 📍 Dirección: Av. Chirichigno 1 Urb. San Eduardo - Piura
- 📷 Instagram: enero.piura



CAUSA ROLL DE PULPO

POR KANTUQ

INGREDIENTES



1 pulpo
de más de un kilogramo



ají limo



limón



glutamato



paltas



ají amarillo



pimientos



aceite



culantro



PREPARACIÓN

1. Comienza lavando cuidadosamente todos los ingredientes. Cocina el pulpo en agua hirviendo durante unos 15 minutos, hasta que esté tierno.
2. Mientras tanto, asa el pimiento rojo a fuego lento hasta que su piel se ennegrezca; procésalo y cuélalo para obtener una salsa fina. Llévala a una sartén y deja reducir ligeramente a fuego medio.
3. Por otro lado, sancocha la papa amarilla hasta que esté suave, pélala y prénsalas para formar una masa uniforme. Sazona con sal y agrega pasta de ají amarillo al gusto. Agrega una pizca de glutamato y mezcla para potenciar el sabor. Extiende la masa sobre un plástico ligeramente engrasado con aceite y presiona hasta obtener una lámina pareja.
4. Rellena con el pulpo mezclado en la salsa de palta y enróllalo con cuidado para formar la causita. Corta las porciones según el tamaño deseado y decora al gusto antes de servir.



**TIP DEL
CHEF**

Para que la causa y el relleno del pulpo tengan el auténtico sabor del ají amarillo, sofríe la pasta ligeramente en un poco de aceite antes de incorporarla a la papa. Esto potencia su aroma y color, dando un toque cálido y característico a cada bocado.

kantuq
Boulevard Turístico



📍 **Dirección:** Centro Poblado Caserio Miraflores - Mz. 25 lote 13 Castilla - Piura
📱 **Instagram:** kantuqboulevardturistico

CAUSA DE PULPO EN DECONSTRUCCIÓN

POR REFUGIO MARINO

INGREDIENTES



1 pulpo
de más de un kilogramo



5 papas amarillas



1 beterraga



2 limones



mayonesa



salsa golf



salsa parrillera



sal y pimienta al gusto



aceitunas



culantro

PREPARACIÓN

1. Comienza lavando cuidadosamente todos los ingredientes. Cocina el pulpo durante 22 minutos a fuego medio, hasta que esté tierno y jugoso.
2. Luego, sumérgelo en un bowl con cubos de hielo para detener la cocción y conservar la firmeza de los tentáculos.
3. Mientras tanto, cocina la papa amarilla hasta que esté suave, escúrrela y prénsalas calientes. Mezclalas con el zumo de beterraga recién extraído para lograr un color vibrante, y sazona con sal, pimienta y unas gotas de limón para equilibrar sabores.
4. Aparte, licúa mayonesa, leche de tigre y aceitunas hasta conseguir una salsa cremosa y aterciopelada.

MONTAJE

Coloca una base de la masa de papa, acomoda el pulpo encima y cubre con la salsa. Termina con chalaquita, palta cremosa y chips de camote crujientes para aportar textura y frescura.



**TIP DEL
CHEF**

Servir con la salsa acevichada de Refugio Marino

**REFUGIO
MARINO**

📍 Dirección: Hnos. Carcamo Mza B Lt 7 Paita Alta - cerca al Essalud y Estadio - Paita
📱 Instagram: refugio.marino.paita



PULPO MACERADO CON CREMA AL OLIVO

POR TAYANTI

INGREDIENTES



1 pulpo de más de un kilogramo



Pasta de aceituna



mayonesa



pepinillo



pan al ajo



cebolla en brunoise



un par de limones



PREPARACIÓN

1. Empieza preparando la salsa de olivo: mezcla la pasta de aceituna con mayonesa hasta lograr una textura cremosa y homogénea. Ajusta la intensidad al gusto y reserva en frío.
2. Luego, cocina el pulpo en agua con sal, aromatizando con laurel o ajo si lo deseas, hasta que esté tierno. Deja enfriar y corta los tentáculos en rodajas medianas.
3. En un bowl, mezcla el pulpo con cebolla en brunoise, pepino o pepinillo picado, culantro y jugo de limón. Deja reposar unos minutos para que se integren los sabores.

MONTAJE

Extiende una base de crema de olivo en el plato, coloca encima el pulpo macerado y añade unas gotas de aceite de oliva. Completa con una porción de chalaquita para aportar frescura y color. Sirve acompañado de pan al ajo tostado o crocantes, ideales para disfrutar la intensidad de la salsa de olivo.



TIP DEL CHEF

Añade un toque de chimichurri sobre el pulpo, su frescura y notas herbales realzan el sabor del olivo.



📍 Dirección: Los Ejidos km.1.1 a 300 metros de la UPAO - Piura
📱 Instagram: tayantipiura



CAUSA FURAI CON PULPO AL OLIVO Y LECHE DE TIGRE DE ACEITUNA

POR UTAJA

INGREDIENTES

Para la causa

- 200 g de papa amarilla
- jugo de 2 limones
- 2 cdas. de pasta de aji amarillo
- sal al gusto
- pizca de ajinomoto (opcional) y aceite vegetal.

Relleno

- 1 palta madura
- 6 aceitunas negras picadas
- 1 aji limo en rodajas y culantro picado.
- sal y aceite de oliva



1 pulpo de más de un kilogramo

Leche de tigre al olivo

- ½ taza de jugo de limón
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- sal al gusto.
- 30 g de aceitunas negras

Guarnición y decoración

Rodajas de camote cocido, granos de choclo ahumado, cebolla en pluma y hojas de culantro.

PREPARACIÓN

1. Cocina las papas hasta que estén suaves, pélasalas y prénsalas calientes. Mezcla con aji amarillo, jugo de limón, sal y ajinomoto hasta formar una masa homogénea. Rellena con palta y aceitunas, forma rollos, empaniza y fríe dos minutos hasta dorar.
2. Hierve el pulpo en agua con sal por 45 minutos, enfría, corta en láminas y saltéalo con aceite de oliva y culantro. Para la leche de tigre al olivo, licúa limón, ajo, aceitunas, sal y aceite hasta obtener una mezcla cremosa; añade cebolla en pluma y refrigera.



TIP DEL CHEF

Acompaña con puré de camote con mantequilla, miel y gotas de limón. Monta colocando la causa furai en el centro, cubre con el pulpo y la leche de tigre al olivo. Acompaña con puré de camote, choclo ahumado, cebolla, aji limo y culantro.



ANTES DE COCINAR TU PULPO, TEN EN CUENTA ESTOS CONSEJOS:

1. Sumérgelo tres veces en agua caliente para que los tentáculos se enrosquen suavemente. Este paso ayuda a conservar la piel intacta y a obtener una textura tierna, ideal para luego mezclarlo con salsas o acompañamientos sin que pierda su sabor auténtico a mar.



2.

De acuerdo con las recomendaciones del Instituto CETURGH, un buen pulpo se reconoce por sus características organolépticas: color natural y brillante, olor fresco a mar, textura firme y jugosa, y sabor suave con un ligero toque salino.



3. Para lograr una cocción perfecta, se sugiere congelar el pulpo por al menos cuatro días antes de cocinarlo. Este proceso ayuda a romper las fibras musculares, lo que facilita una carne más tierna al hervirla.



El Concurso Maestros del Pulpo y su recetario marca el inicio de un camino compartido entre pescadores y cocineros que creen en una gastronomía piurana responsable y con futuro. Cada plato aquí reunido es una muestra de que disfrutar del pulpo mayor a 1 kilogramo es una forma de cuidarlo



Que este legado inspire a más restaurantes, hogares y amantes del mar a sumarse a la práctica de una cocina que celebra el sabor del norte, valorando el esfuerzo de quienes lo extraen con respeto y compromiso.

COMPROMISO POR UNA GASTRONOMÍA QUE CUIDA DEL PULPO



PREMIACIÓN PRIMER Y SEGUNDO LUGAR





¿Quiénes son el Comité Regional de Extractores del Recurso Pulpo – Piura?

El Comité Regional de Extractores del Recurso Pulpo – Piura lidera acciones para fortalecer la sostenibilidad y el ordenamiento de la pesquería de pulpo. Integrado por buzos artesanales a pulmón y a compresora, promueve el cumplimiento de normas como el respeto al peso mínimo de un kilogramo y las vedas que protegen al pulpo durante su desove. Su objetivo es asegurar un aprovechamiento responsable que genere trabajo digno y desarrollo para las comunidades costeras.

Como organizadores de Maestros del Pulpo 2025, los miembros del Comité son los principales guardianes del recurso en la región. Su labor impulsa la colaboración entre pescadores, autoridades y chefs, fomentando una cadena de valor donde cada actor asume un rol activo en el cuidado del mar y de uno de los recursos más emblemáticos de Piura.

Contacto

comite.extractorespulpo@gmail.com

Proyecto de Mejoramiento Pesquero del



**Pulpo
Peruano
del Norte**

Esta iniciativa forma parte del **Proyecto de Mejoramiento Pesquero del Pulpo Peruano del Norte**, que busca asegurar que la población de pulpo se mantenga saludable, reducir el impacto de la pesquería de pulpo en el ecosistema y contribuir a una buena gobernanza de la pesquería de pulpo.