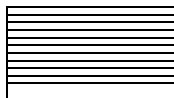


CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1.KG	PULPA DE CERDO	
500GR	TOCINO	6 PERSONAS
1 KG	CUERO DE CERDO	
125CC	VINAGRE	
2 DTS	AJO	
10GR	SAL	
25CC	AJI EN PASTA ROJO	LOS DIHUEÑES SON HONGOS DE COLOR MUY BLANCO, QUE AL ABRIRLOS NOS DESCUBREN UN PROFUNDO COLOR NARANJA. SU NOMBRE PROVIENE DEL MAPUDUNGUN Y SIGNIFICA:FRUTOS DEL HUALLE O HUAÑE (ROBLE).CRECEN EN LA COPA DE LOS ROBLES.B
1 METRO	PITILLA	
5GR	PIMIENTA	
2GR	COMINO	

Preparación

- CORTAR LA PULPA Y EL TOCINO EN TIRAS LARGAS DE 1 ½ CM DE ANCHO Y EL CUERO EN DOS TIRAS DE 25 CM, DE LARGO POR 7CM DE ANCHO.
- PREPARAR LA MARINADA CON EL VINAGRE, SAL, PIMIENTA,COMINO Y AJO MACHACADO Y COLOCARLO EN UNA FUENTE O BOL, JUNTO CON LA PULPA, TOCINO Y CUERO.
- **ARMAR EL ARROLLADO COLOCANDO UN TROZO DE CUERO SOBRE UNA TABLA Y SOBRE ÉL PONGA ALTERNADAMENTE LAS TIRAS DE PULPA Y TOCINO ESCURRIDAS, UNA AL LADO DE LA OTRA, DÁNDOLE FORMA CILÍNDRICA, LUEGO CUBRIR CON LA OTRA LONJA DE CUERO.**
- BRIDAR MUY APRETADO CON LA PITILLA, COCINAR EN AGUA HIRVIENDO CON MIREPOIX DURANTE DOS HORAS APROXIMADAMENTE
- DEJAR ENFRIAR EN EL MISMO CALDO PARA EVITAR QUE LA CARNE SE ENNEGREZCA.
- ESCURRIR UNA VEZ FRÍO Y PINTARLO CON SALSA DE AJÍ ROJO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1.5 LT	LECHE	
200GR	ARROZ	4 PERSONAS
200GR	AZÚCAR	
5CC	CANELA EN POLVO	



ARROZ CON LECHE

Preparación

- COLOCAR A REMOJAR EL ARROZ EN UN POCO DE LECHE, DEJÁNDOLO ASÍ UNOS 20 MINUTOS.
- LLEVAR A FUEGO LENTO, HASTA QUE ESTÉ COCINADO, AGREGAR EL AZÚCAR ,LA CANELA Y DEJAR HERVIR POR UNOS MINUTOS MÁS, SU ESPESOR CAMBIARÁ.
- DEJAR ENFRIAR Y MONTAR DENTRO DE LA CONCAVIDAD DE LAS PAPAYAS.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
3 UNID	YEMAS	4 PERSONAS
50GR	HARINA CERNIDA	
50GR	CHUÑO CERNIDO	
5GR	SAL	
8GR	POLVO DE HORNEAR	
50CC	JUGO DE NARANJAS	

Preparación

- BATIR LAS YEMAS A ESPUMOSO, AGREGUE POCO A POCO LOS INGREDIENTES SECOS CERNIDOS Y ALTERNAR CON EL JUGO DE NARANJAS .
- TRABAJAR LA MASA HASTA QUE ESTÉ LISA Y SECA, (MANTENER DENTRO DE PLÁSTICO).
- USLEREAR CON HARINA Y DEJARLA LO MÁS DELGADA POSIBLE, CORTAR TRIÁNGULOS, PINCHAR CON TENEDOR Y LLEVAR A HORNO MODERADO SOBRE LATA ENMANTEQUILLADA; APROXIMADAMENTE POR 5 MINUTOS; NO DEBEN DORARSE.
- AGREGAR A CADA HOJA UN POCO DE ARROZ CON LECHE Y FORMAR EL CROCANTE.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
200GR	MORAS	4 PERSONAS
50CC	AGUARDIENTE	
50CC	AGUA	
80CC	AZÚCAR	

Preparación

- EN UNA SARTÉN COLOCAR EL AGUA, AGUARDIENTE Y AZÚCAR , LLEVAR A EBULLICIÓN, DEJAR REDUCIR.

- AGREGAR LAS MORAS , COCINAR POR UNOS SEGUNDOS.
- ENFRIAR Y SERVIR MUY HELADA.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
500GR	HARINA	10 PERSONAS
14GR	POLVO DE HORNEAR	
100GR	MANTECA	
300GR	SALMUERA CALIENTE (20GRS DE SAL)	
100GR	VINO BLANCO	
2UN	YEMAS	
	DORA (50CC LECHE+1 YEMA)	

Preparación

- HACER UNA FONTANA CON LA HARINA Y LOS POLVOS DE HORNEAR.
- AGREGAR LA MANTECA DERRETIDA Y CALIENTE. MEZCLE CON LAS MANOS FORMANDO UNA MASA ARENOSA.
- AÑADA EL VINO, YEMAS Y LA SALMUERA CALIENTE DE A POCO, MEZCLANDO BIEN HASTA UNIR.
- LA MASA DEBE QUEDAR TOTALMENTE SUAVE Y FIRME.
- TÁPELA PARA QUE NO SE ENFRÍE Y DEJE REPOSAR 10-15'.
- RETIRE PEQUEÑAS CANTIDADES DE MASA Y USLEREE DÁNDOLE FORMA DE CÍRCULO.
- RELLENE CON EL PINO DE REINETA.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1 UND	REINETA (PARMENTIER)	10 PERSONAS
80GR	PEREJIL	
½ UND	AJI CACHO DE CABRA EN BRUNOISE.	
1 DTE	AJO PICADO FINO	
10GR	SAL ,	
80CC	VINO BLANCO	
2 UND	CEBOLLA EN BRUNOISE	
5GR	ENELDO	
80CC	FONDO DE PESCADO	
50GR	ACEITE DE OLIVA	
1 RAMA	APIO	
1 UND	ZANAHORIA	
5GR	PIMIENTA BLANCA	
3GR	COMINO	

Preparación

- AGREGAR ACEITE DE OLIVA A UNA OLLA, SALTEAR CEBOLLA, AJO, PEREJIL, AJÍ CACHO DE CABRA.
- APAGAR CON VINO BLANCO.
- AGREGAR FONDO Y DEJAR COCINAR TODO HASTA QUE LA CEBOLLA ESTÉ BLANDA, CUANDO LA MEZCLA ESTÉ HIRVIENDO, AGREGAR LA REINETA Y SÓLO COCINAR HASTA QUE LA MEZCLA SEA CONSISTENTE.
- GUARDAR Y LUEGO RELLENAR LAS EMPANADAS.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
700GR	HARINA	20 PERSONAS
300GR	ZAPALLO COCIDO Y MOLIDO	LOS ORIFICIOS CARACTERÍSTICOS DE ESTA PREPARACION SE LOGRAN CON LA PUNTA DE LOS DEDOS.
80GR	MANTECA	
12GR	POLVOS DE HORNEAR	
10GR	SAL	

Preparación

- MEZCLAR LA HARINA CON EL POLVO Y LA SAL, AÑADA ZAPALLO Y LA MANTECA DERRETIDA Y TIBIA, MEZCLE BIEN.
- USLEREAR LA MASA DEL GROSOR DESEADO CORTAR CON CORTA PASTA Y FREIR..
- SERVIR CALIENTE.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1 KG	PAPAS PELADAS Y TROZADAS	6 PERSONAS
1 UND	ZANAHORIA PARMENTIER	ES EL ÚNICO PLATO CHILENO SEGÚN EL LAROUSSE GASTRONÓMICO.
500GR	ZAPALLO PELADO Y TROZADO	
250GR	POROTOS VERDES PAISANO	
250GR	ARVEJITAS DESGRANADAS	
2 UNDS	CHOCLO FRESCO PICADO	
½ UND	CEBOLLA BRUNOISE	
1 DIENTE	AJO	
15GR	PEREJIL PICADO	
50CC	ACEITE	
250GR	CARNE MOLIDA	
3GR	COMINO MOLIDO, 5 GR PIMIENTA.	
4GR	OREGANO	
10GR	AJI DE COLOR	
10GR	SAL	

Preparación

- COCER LAS PAPAS JUNTO CON EL ZAPALLO, ZANAHORIAS, POROTOS, ARVEJITAS Y CHOCLO.
- AGREGAR UN LITRO DE FONDO, AGREGAR SAL. FREIR CEBOLLA CON EL AJO AGREGAR LA CARNE MOLIDA, EL PEREJIL AJÍ DE COLOR, Y EL RESTO DE LOS INGREDIENTES.
- AÑADA EL SALTEADO ANTERIOR A LAS VERDURAS. MUELA LAS VERDURAS CON UNA CUCHARA DE PALO .
- RECTIFICAR CONDIMENTOS Y SERVIR.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
700GR	TAPAPECHO, PLATEADA	6 PERSONAS
1 UND	ZANAHORIA EN JULIANA	
1 UND	PIMIENTO ROJO BRUNOISE	
6 UND	PAPAS PELADAS	
500GR	ZAPALLO PELADO Y TROZADO	
2UND	CHOCLO	
250GR	POROTOS VERDES EN PAISANO	OTRA FORMA DE HACER LA CAZUELA, ES SALTEANDO SUS INGREDIENTES JUNTOS.
250GR	ARVEJITAS	
100GR	ARROZ	
5GR	AJÍ DE COLOR	
½ RAMO	VERDURAS SURTIDAS	
8GR	ORÉGANO.	
5GR	PIMIENTA	
3GR	COMINO	
10GR	SAL	

Preparación

- COCINAR LA CARNE EN DOS LITROS DE AGUA HIRVIENDO,
- AGREGAR SAL, AJÍ DE COLOR, ORÉGANO, PIMIENTA , COMINO Y VERDURAS SURTIDAS.
- DEJAR COCINAR LA CARNE CON FUEGO MUY BAJO HASTA QUE ESTÉ BLANDA.
- AÑADIR EL RESTO DE LAS VERDURAS LAVADAS Y TROZADAS Y EL ARROZ ;
- COCINAR HASTA QUE EL ARROZ Y LAS PAPAS ESTÉN COCIDAS.
- SIRVA CALIENTE PONIENDO EN CADA PLATO UNA PORCIÓN DE CARNE Y UNA DE CADA VERDURA. AGREGAR PEREJIL PICADO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
50GR	ROSA MOSQUETA DESHIDRATADA	4 PERSONAS
30CC	CHICHA	
20GR	MANTEQUILLA(OPT)	
30GR	AZÚCAR	



Preparación

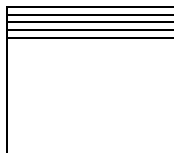
- HACER UN ALMÍBAR CON LA CHICHA Y EL AZÚCAR .
- AGREGAR LA ROSA MOSQUETA PREVIAMENTE HIDRATADA RECTIFICAR CONSISTENCIA,
- AGREGAR UN POCO DE MANTEQUILLA SI ES NECESARIO.
- NOTA: LA ROSA MOSQUETA FORMA PARTE DE UNA GRAN GAMA DE FRUTALES PEQUEÑOS QUE POSEEMOS.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
500CC	LECHE	4 PERSONAS
25GR	MAICENA	
2 UND.	HUEVOS	
3CC	VAINILLA	
1 RAMA	CANELA RAMA	
250GR	AZÚCAR	
10GR	MANZANILLA	
25GR	NUECES	

Preparación

- COLOCAR LA MANZANILLA DENTRO DE LA LECHE Y DEJAR QUE ÉSTA SE HIDRATE,
- LUEGO AGREGAR LA VAINILLA, CANELA Y AZÚCAR; COCINAR..
- APARTE DISOLVER MAICENA EN UN POCO DE LECHE Y AGREGAR LAS YEMAS,.
- CUANDO LA LECHE ESTÉ HERVIDA AGREGAR LA MAICENA , REVOLVER UN POCO Y APAGAR EL FUEGO
- COLOCAR ESTA MEZCLA EN BUDINERA O EN POCILLOS QUE PUEDAN IR AL HORNO.
- EN UN BOL COLOCAR CLARAS Y AZÚCAR Y HACER UN MERENGUE FRANCES.
- **AGREGAR NUECES EN FORMA ENVOLVENTE; MANGUEAR LA MEZCLA EN PORCIONES INDIVIDUALES SOBRE LA CREMA .**
- **LLEVAR A HORNO PRECALENTADO 200C POR UNOS MINUTOS HASTA QUE LOS MERENGUES SE DOREN.**
- ENFRIAR Y SERVIR MUY HELADA .
- ESPOLVOREAR NUECES SOBRE EL MERENGUE.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1KG	HARINA	10 PERSONAS
20GR	POLVOS DE HORNEAR	
80GR	MANTECA	
10GR	SAL	
450GR	AGUA TIBIA	
		ÚNICA



PREPARACIÓN EN HOGAZAS QUE SE MANTIENE VIGENTE.

Preparación

- FORMAR UNA CORONA CON LA HARINA Y AGREGAR LA MANTECA DERRETIDA.
- LA SALMUERA; PREPARARLA CON AGUA TIBIA Y SAL.
- MEZCLAR HASTA FORMAR UNA MASA BLANDA.
- APLASTE CON LA MANO HASTA DEJAR DE DOS O TRES CENTÍMETROS DE GROSOR.
- PINCHE CON TENEDOR Y CUEZA AL RESCOLD DURANTE UNA HORA APROXIMADAMENTE.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
200GR	HARINA	8 PERSONAS
1KG	PAPAS COCIDAS	
12GR	SAL	
80GR	MANTECA	

Preparación

- COCINAR LAS PAPAS HASTA QUE ESTÉN BLANDAS Y LUEGO MOLER.
- AGREGAR HARINA, MANTECA DERRETIDA Y SAL.
- FORMAR UNA MASA HOMOGÉNEA Y HACER LOS CHAPALELES CON LA AYUDA DE LAS MANOS HUMEDECIDAS.
- LA COCCIÓN DEL CHAPALELE ES DENTRO DEL CURANTO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
750GR	PAPA COCIDA	8 PERSONAS
250GR	PAPA RALLADA	
80GR	MANTECA (MISMA DE LOS CHICHARRONES)	
500GR	GRASA DE CERDO HECHA CHICHARRONES	
12GR	SAL	
		LA COCCIÓN DEL MILKAO PUEDE SER AL HORNO, FRITO O DENTRO DEL CURANTO.

Preparación

- ESTRUJAR LA PAPA RALLADA MUY BIEN ENTREMEDIO DE UN PAÑO.

- **MEZCLAR CON LA PAPA COCIDA, MANTECA, CHICHARRONES Y SAL.**
- **FORMAR LOS MILKAOS Y COCINAR DE LA FORMA DESEADA.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1KG	COSTILLAR DE CERDO	5PERSONAS
100CC	VINAGRE BALSÁMICO	
5GR	PASTA DE AJO, MOLIDO EN JUGUERA	
30GR	ACEITE DE OLIVA	
3GR	MERQUEN	
		ESTE ES EL ÚNICO CONDIMENTO CHILENO QUE TENEMOS. SU SIGNIFICADO EN MAPUDUNGU (LENGUAMAPUCHE) ES : MOLIDO

Preparación

- **LIMPIAR MUY BIEN EL COSTILLAR DE EXCESOS DE GRASA (CEBO).**
- **PORCIONAR Y COLOCAR EN UN BOLO.**
- **AGREGAR VINAGRE BALSÁMICO, ACEITE DE OLIVA Y PASTA DE AJO.**
- **DEJAR EN EL REFRIGERADOR , DURANTE UNA HORA APROXIMADAMENTE .**
- **COLOCAR HIELO EN UNA BUDINERA SOBRE ÉSTA UNA REJILLA Y DISPONER LOS TROZOS DE COSTILLAR .**
- **AGREGAR MERQUEN Y CONDIMENTAR.**
- **AHUMAR EN FRÍO POR UNA HORA.**
- **UNA VEZ LISTO, GRILLAR Y TERMINAR COCCIÓN EN EL HORNO.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
10GR	AJÍ COLOR	4 PERSONAS
200GR	LENTEJAS	
30GR	CEBOLLA BRUNOISE	
20GR	ZANAHORIA BRUNOISE	
1 DIENTE	AJO BRUNOISE	
20GR	PIMIENTO ROJO BRUNOISE	
20GR	APIO BRUNOISE	
40GR	ARROZ	
10GR	SAL	
4GR	PIMIENTA BLANCA	

Preparación

- **SALTEAR TODAS LAS VERDURAS EN ACEITE.**

- AGREGAR AJÍ, ARROZ, LENTEJAS.
- COCINAR CON 1 ½ LITRO DE FONDO HASTA QUE ESTÉN BLANDAS Y EL GUISO SEA CONSISTENTE RECTIFICAR SABOR.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1 PQTE	BERROS	6 PERSONAS
20CC	ACEITE DE OLIVA	
100CC	CREMA	
2 DTES	AJO	
5GR	SAL	

Preparación

- LAVAR MUY BIEN LOS BERROS Y DESINFECTAR.
- EN UNA JUGUERA MOLER LAS HOJAS DE BERROS CON LA AYUDA DEL ACEITE.
- AGREGAR EL AJO Y LOGRAR UNA SALSA DE COLOR MUY VERDE.
- AL MOMENTO DE SERVIR, COLOCAR LA SALSA EN LA SARTÉN Y REFINAR CON CREMA.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
100GR	CAMOTE	4 PERSONAS
300GR	ACEITE	
1UN	TOALLA ABSORBENTE	

Preparación

- LAVAR, PELAR Y PASAR POR LA MANDOLINA LOS CAMOTES PARA OBTENER LAS CHIPS.
- FREÍR Y COLOCAR SOBRE PAPEL ABSORBENTE.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
500GR	TRIGO MOTE	6 PERSONAS
1TL	LECHE	
700CC	AGUA	
20GR	MANTEQUILLA	
80GR	AZÚCAR	
	PARA EL RELLENO	
120GR	AZÚCAR GRANULADA	ESTA ES UNA PREPARACIÓN INSPIRADA EN EL TRDICIO- NAL
150GR	AZÚCAR FLOR	
4 UNDS	HUEVOS	

300GR	RICOTTA	MOTE CON HUESILLOS (PODEMOS CONSIDERARLA COCINA CONTEMPORÁNEA CHILENA)
	PARA LA MASA	
250GR	HARINA	
125GR	MARGARINA	
70GR	AZÚCAR FLOR	
1 UND	HUEVOS	

Preparación

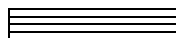
- JUNTAR TRIGO MOTE, LECHE, AGUA, MANTEQUILLA Y AZÚCAR.
- **DEJAR REMOJANDO POR MEDIA HORA, LUEGO LLEVAR A COCCIÓN DURANTE ½ HORA O HASTA QUE EL MOTE ESTÉ MUY BLANDO.**
- COLAR LA MEZCLA Y ENFRIAR.
- DESLIGAR LOS HUEVOS Y MEZCLAR CON AZÚCAR FLOR , GRANULADA, RICOTTA Y MOTE.
- COLOCAR ESTA MEZCLA EN UN MOLDE FORRADO CON MASA MURBE.
- HORNEAR DURANTE 1 ½ HORA A 150C.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
80GR	HUESILLOS	4 PERSONAS
40GR	CIRUELAS SECAS	
40CC	AGUARDIENTE	
10GR	MAICENA (OPT.)	
10GR	AZÚCAR	
	JUGO DE LA HIDRATACIÓN, LO NECESARIO	

Preparación

- **HIDRATAR LOS HUESILLOS Y LAS CIRUELAS DESDE EL DÍA ANTERIOR.**
- COCINAR EN LA MISMA AGUA DE LA HIDRATACIÓN POR SEPARADO.
- ENFRIAR Y CORTAR EN JULIANA LAS FRUTAS, HACER CARAMELO RUBIO CON AZÚCAR Y JUGO DE COCCIÓN
- AGREGAR FRUTAS Y AGUARDIENTE. REDUCIR..
- **AGREGAR MAICENA PARA REGULAR CONSISTENCIA SOLO SI ES NECESARIO.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
120GR	ZAPALLO CAMOTE EN CHIFFONADE	6 PERSONAS
20GR	CANELA EN POLVO	
20GR	AZÚCAR FLOR	
30CC	ACEITE	
40GR	COBERTURA DE CHOCOLATE	
¼	PLIEGO PAPEL MANTEQUILLA	



Preparación

- CALENTAR EL ACEITE Y FREÍR LOS ZAPALLOS.
- RETIRAR SOBRE PAPEL ABSORBENTE, RESERVAR . MEZCLAR CANELA Y AZÚCAR FLOR..
- COLOCAR UN POCO SOBRE EL ZAPALLO.
- **DERRETIR COBERTURA Y HACER UN ENREJADO CON LA AYUDA DE UN CORNET PARA DECORAR.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
350GR	ZAPALLO CAMOTE	6 PERSONAS
250GR	HARINA	
100CC	LECHE	
8GR	SAL	
15GR	POLVOS DE HORNEAR	
250GR	MANTECA	

Preparación

- **COCINAR EL ZAPALLO Y HACER UN PURÉ CON ÉL, MEZCLAR CON HARINA, SAL, LECHE FRÍA Y FORME UNA PASTA HOMOGÉNEA.**
- **DEJAR CERCA DEL CALOR, (NO SOBRE ÉL) , REPOSAR POR 10'.**
- AL MOMENTO DE HACER LOS PICARONES, AÑADA LOS POLVOS DE HORNEAR, MEZCLANDO MUY BIEN.
- **VIERTA POR CUCHARADAS EN EL ACEITE CALIENTE Y CON EL MANGO DE UNA CUCHARA DE MADERA HACER EL ORIFICIO CENTRAL MIENTRAS SE FRÍEN . UNA VEZ DORADOS, RETIRE Y DEJE SOBRE PAPEL ABSORBENTE.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
250GR	CHANCACA	6 PERSONAS
100GR	AZÚCAR GRANULADA	
400CC	AGUA	
120GR	LIMÓN	
120GR	NARANJA	
1 RAMA	CANELA	

Preparación

- **MEZCLAR LA CHANCACA CON AZÚCAR, AGUA, LAS CÁSCARAS DE LOS CÍTRICOS Y LLEVAR A FUEGO SUAVE HASTA QUE TOME CONSISTENCIA DE JARABE.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1 UND	HUEVO ENTERO	2 PERSONAS
2 UND	YEMAS	
10CC	PISCO	
10CC	VERMOUTH	
20GR	AZÚCAR GRANULADA	
		EL PICHUNCHO ES UN TRAGO POPULAR. , ES VERMOUTH ROSADO MÁS PISCO.

Preparación

- **EN UN BOL REÚNA TODOS LOS INGREDIENTES, LLEVE LA MEZCLA A BAÑO MARÍA Y BATA ENÉRGICAMENTE HASTA LOGRAR UN BATIDO DE PUNTO CINTA.**
- **NOTA: DOS COSAS SON MUY IMPORTANTES EN ESTE TIPO DE PREPARACIONES.**
- 1-EL BAÑO MARÍA NO DEBE SUPERAR LOS 70°C Y SIEMPRE QUE SE BATA SE DEBE IR GIRANDO EL BOWL PARA QUE NO HAYA COCCIÓN EN LOS EXTREMOS.
- 2- GENERALMENTE CUANDO EL SABAYON YA ESTÁ LISTO, Y PASADO ALGUNOS MINUTOS TIENDE A

BAJARSE, ESTO SE EVITA ESTABILIZANDO LA MEZCLA, QUE SIGNIFICA BATIR LA MISMA CANTIDAD

DE TIEMPO EN BAÑO MARIA Y EL MISMO TIEMPO A TEMPERATURA AMBIENTE.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
10 UND	YEMAS	6 PERSONAS
2 UND	CLARAS	
25 GR	HARINA	
650 GR	AZÚCAR GRANULADA	
1 UND	VAINILLA VARA	
120 GR	ALMENDRAS	
1	TROZO DE CANELA	HUEVO CHIMBO

Preparación

- BATIR LAS YEMAS CON LAS CLARAS HASTA QUE ESTÉN ESPUMO
- SAS Y TOMEN CONSISTENCIA. LUEGO INCORPORE LA HARINA
- EN FORMA DE LLUVIA.
- **PREPARAR UN ALMÍBAR CON EL AZÚCAR, AGUA,VAINILLA,CANELA,**
- VACIE UN POCO A UNA BUDINERA; AGREGAR EL BATIDO DE LAS YEMAS Y LLEVAR A HORNO MODERADO EN BAÑO MARIA

- **HASTA**
- **QUE ESTÉ COCIDO (APROXIMADAMENTE 12') SE DEJA ENFRIAR Y SE**
- **CORTA EN CUADRADOS.**
- **EN EL RESTO DEL ALMÍBAR HIRVIENDO PONGA LOS CHIMBOS**
- **APRETÁNDOLOS CON UNA ESPUMADERA UNOS SEGUNDOS, DE**
- **MANERA QUE QUEDEN SUMERGIDOS. CUANDO ESTÉN IMPREGNADOS**
- **(CINCO MINUTOS APROX.). RETIRE Y DEJE ENFRIAR. AGREGAR**
- **SOBRE ELLOS ALMENDRAS ESFILADAS Y TOSTADAS.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1 UND	ALCAYOTA PEQUEÑA	8 UNIDADES
850 GR	AZÚCAR GRANULADA	LA PROPORCIÓN DE PULPA POR AZÚCAR ES 1 KG POR 0.85KG
100 GR	NUECES (OPTATIVO)	

Preparación

- **COLOQUE LA ALCAYOTA ENTERA A HORNO MODERADO 30 A 40'**
- **HASTA QUE SE DESPRENDA LA CÁSCARA. DEJAR ENFRIAR, PELAR**
- **Y DESMENUZAR LA PULPA ELIMINANDO LAS PEPAS .**
- **PESE LA PULPA Y AGREGUE LA AZÚCAR NECESARIA, MEZCLE BIEN**
- **PONGA A FUEGO SUAVE REVOLVIENDO DE VEZ EN CUANDO HASTA**
- **QUE TOME PUNTO (45' APROXIMADAMENTE) DEBE QUEDAR DE COLOR**
- **LIGERAMENTE DORADO.**
- **AL MONTAR EL DULCE AGREGAR NUECES PARTIDAS ENCIMA.**

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
11.5 KG	MALAYA	6 PERSONAS
3DIENT.	AJO	RECUERDA QUE EL VINAGRE DESMOLECULARIZA LOS ALIMENTOS ES POR ESTA RAZON QUE SE CONSIDERA EN UNA MARINADA DERA EN UNA MARINADA.
3GRS	ORÉGANO	
3GRS	COMINO	
20CC	ACEITE	
10CC	VINAGRE	
4UNID	HUEVOS DURO	
2UNID	ZANAHORIA EN BASTONES	
60GRS	PIMIENTO EN BASTONES	
200GRS	CEBOLLA	
10CC	VINO TINTO	
2MTS	PITILLA	

Preparación

- DESGRASE Y DÈ FORMA RECTANGULAR A LA MALAYA.
- MARINAR POR DOS HORAS CON AJO,ORÉGANO, COMINO,VINAGRE Y VINO TINTO.
- SACAR LA CARNE DE LA MARINADA , EXTENDERLA Y COLOCAR SOBRE ELLA

EL RELLENO

- ENROLLAR Y BRIDAR MUY BIEN. COCINAR EN FONDO DURANTE DOS A TRES HORAS
- DEBE QUEDAR BLANDO

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
200GRS	CEBOLLA PLUMA	
80GRS	ZANAHORIA PARMENTIER	
2HOJ.	LAUREL	
5GRS	PIMIENTA NEGRA EN GRANO	
30CC	VINAGRE BLANCO	
15CC	ACEITE	
10GR	SAL	
4GR	PIMIENTA	

Preparación

- SUDAR EN ACEITE LAS VERDURAS, LAUREL ,PIMIENTA , ;APAGAR CON VINAGRE
- COCER A FUEGO MUY SUAVE
- CONDIMENTAR
- REGULAR ACIDEZ

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1PAQ.	BERROS	6 PERSONAS
1UNID	CHAHUAL	LA NALCA ES UN PECÍOLO EL CUAL SE PELA Y SE PREPARA COMO ENSALADA. LA HOJA LLAMADA PANGUE SE UTILIZA PARA TAPAR EL CURANTO.
1UNID	NALCA	
50GRS.	PIMIENTO ROJO	
15CC	ACEITE	
1PAQ.	CIBOULETTE	
½DTE	AJO MOLIDO	
10GR	SAL	
5GR	PIMIENTA	

Preparación

- LAVAR MUY BIEN LOS BERROS Y FORMAR UN RAMILLETE
- PELAR LAS NALCAS Y LAVARLAS; CORTAR EN MEDIO VICHY
- PELAR Y LAVAR EL CHAHUAL; CORTAR EN JULIANA

- MONTAR EN FORMA ARMONIOSA
- AGREGAR UN DRESSING DE ACEITE, SAL, AJO MACHACADO, TROZOS DE CIBOULETTE,
- HOJAS DE CILANTRO Y PIMIENTO ROJO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
3UNID	PATA DE CERDO	3 PERSONAS
15CC	ACEITE DE MARAVILLA	
150GRS	MIREPOIX	
2LT	AGUA	
20GR	SAL	
10GR	PIMIENTA BLANCA	

Preparación

- LAVAR Y CHAMUZCAR LAS PATITAS..
- EN UNA OLLA DORAR LAS PATITAS
- AGREGAR A UNA OLLA JUNTO CON EL MIREPOIX
- AGUA Y SAL.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
750GRS	POROTOS GRANADOS (COSCORRÓN)	4 PERSONAS
250GRS	POROTOS VERDES (PAISANO)	DEL ARAUCANO PIDCU
250GRS	ZAPALLO NUEVO (PARMENTIER)	
250GRS	CEBOLLA (BRUNOISE)	
2DIENT.	AJO BRUNOISE	
2 UN.	AJÍ VERDE BRUNOISE	
6HOJAS	ALBAHACA	
2UNID	CHOCLOS GRANDES	
10CC	ACEITE	
10GRS	MANTECA	
4GRS	AJÍ DE COLOR	
1GRS	PIMIENTA	
1GRS	COMINO	
1500CC	FONDO DE AVE	
20GR	SAL	

Preparación

- FRÍA EN MATERIA MIXTA EL AJÍ VERDE. POR CINCO MINUTOS.
- AGREGUE LA CEBOLLA, AJO, AJI DE COLOR Y CONDIMENTOS.
- MEZCLE CON LOS POROTOS Y EL ZAPALLO.
- AÑADA FONDO DE AVE HASTA CUBRIR LOS INGREDIENTES.

- AÑADA EL CHOCLO (REBANADO DE TRES CORTES)
- AGREGUE LA ALBAHACA Y COCINE POR 10 MINUTOS.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
500GRS	POROTOS GRANADOS	4 PERSONAS
125GRS	ZAPALLO NUEVO PARMENTIER	ESTE CARACTERÍSTICO POROTO SE LLAMA COSCORRON.
2UNID	CHOCLOS GRANDES MOLIDOS	
100GRS	CEBOLLA BRUNOISE	
1DIEN.	AJO	
8GRS	MANTECA	
8GRS	ACEITE	
10GRS	AJI VERDE	
4GRS	AJI DE COLOR	
80GRS	TOMATE BRUNOISE	
2GRS	PIMIENTA	
25GR	ALBAHACA	
80CC	LECHE	
10GR	SAL	
4GR	ORÉGANO	

Preparación

- MOLER LOS CHOCLOS EN LA PROCESADORA.
- FRÍA EN MATERIA MIXTA LA CEBOLLA, AJÍ VERDE , AJÍ DE COLOR Y TOMATE.
- CONDIMENTE.
- AGREGUE LOS POROTOS Y EL ZAPALLO.
- VIERTA EL FONDO Y DEJE COCINAR HASTA QUE ESTÉN BLANDOS.
- INCORPORE EL CHOCLO MOLIDO Y LA ALBAHACA Y COCINE POR 15 MINUTOS MÁS
- SIN DEJAR DE REVOLVER.
- AGREGUE LA LECHE SI ES NECESARIO.
- AL FINAL BATIR CON CUCHARA DE PALO PARA QUE PARTE DEL ZAPALLO SE DESHAGA.
- SERVIR CON UN POCO DE AJÍ DE COLOR ARRIBA.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
750GRS	HARINA	10 PERSONAS
20GRS	POLVOS DE HORNEAR	
50CC	ACEITE	
60GRS	AZÚCAR GRANULADA	
1GR	SAL	
3UNID	ZESTE DE LIMÓN	
300CC	ACEITE	

Preparación

- MEZCLAR EN UN BOL LA HARINA CERNIDA, POLVOS DE HORNEAR.
- AGREGAR EL ACEITE, AZÚCAR , SAL, ZESTE Y LOS HUEVOS.
- FORMAR UNA MASA.
- USLEREAR HASTA DEJAR DE 0.5CM DE GROSOR.
- CORTE RECTÁNGULOS DE OCHO POR CUATRO Y HAGA UNA INCISIÓN LONGITUDINAL CENTRAL DE CINCO CM. PASE UN EXTREMO DE CADA RECTÁNGULO POR LA INCISIÓN PARA QUE ÉSTA SE MANTENGA ABIERTA.
- FRÍA LOS CALZONES ROTOS HASTA QUE ESTÉN BIEN DORADOS, ESCÚRRALOS.

Y COLOQUE SOBRE PAPEL ABSORVENTE

- ESPOLVOREE AZÚCAR FLOR Y SIRVA CALIENTE.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
1TARRO	LECHE CONDENSADA	10 PERSONAS
3CC	ESC VAINILLA	
1UNI	CLAVO DE OLOR	
50GR	CAFÉ INSTANTÁNEO	
100CC	AGUARDIENTE	
100CC	LECHE	

Preparación

- LLEVAR A FUEGO MODERADO LAS LECHE, CON EL CLAVO DE OLOR Y LA ESENCIA DE

VAINILLA, AGREGAR EL CAFÉ BIEN DILUÍDO CON PARTE DE LA LECHE.

- RETIRAR DEL FUEGO.
- AGREGAR EL LICOR Y EMULSIONAR FUERTE.
- MANTENER TIBIO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
200 GRS	FRAMBUESAS	4 PERSONAS
100 GRS	AZÚCAR	
30 CC	AGUARDIENTE	
70 CC	AGUA	
2 GR	CANELA EN POLVO	

Preparación

- HACER UN ALMÍBAR CON AGUA , AZÚCAR Y AGUARDIENTE, DEJAR ENFRIAR .
- AGREGAR LAS FRAMBUESAS.

- MARINAR EN EL REFRIGERADOR.
- AL MOMENTO DE SERVIR MONTAR EN CUCHARA Y AGREGAR UNA PIZCA DE CANELA

SOBRE ELLA.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
700 GRS	PLATEADA	4 PERSONAS
200 GRS	CEBOLLA BRUNOISE	
300 GRS	ZANAHORIA BRUNOISE	
½ CABEZA	AJO	
5 GRS	ORÉGANO	
15 CC	VINO TINTO	
20 CC	VINAGRE BLANCO	
10 GR	TALLOS DE PEREJIL PICADO	
10 GR	TALLOS DE CILANTRO PICADO	

Preparación

- LIMPIAR LA PLATEADA Y DEJARLA MARINANDO DE UN DÍA PARA OTRO CON EL MIREPOIX
- VINO, VINAGRE, TALLOS , TAPADO.
- PASADO ESTE TIEMPO RETIRAR DE LA MARINADA Y ESCURRIR .
- COLOCAR EN UNA CACEROLA UN POCO DE ACEITE Y SELLAR LA PLATEADA.
- AGREGAR LOS VEGETALES Y ESPECIAS DE LA MARINADA
- COCINAR BIEN TAPADO POR 11/2 HORA O HASTA QUE ESTÉ BLANDA .
- SI ES NECESARIO , MOJAR CON UN POCO DE FONDO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
100 GRS	POROTOS COSCORRÓN (COCIDOS)	4 PERSONAS
25 GRS	ALBAHACA PICADA	
25 GRS	CILANTRO PICADO	
100GRS	CEBOLLA BRUNOISE	
5 DIENTES	AJO PICADO FINO	PEBRE ES UNA VOZ CATALANA DERIVADA DEL LATINO PIPERIS QUE DESIGNA A LA PIMIENTA Y QUE ESTA EMPARENTADA CON EL POIVRE DE LOS FRANCESES.
300 GRS	TOMATES EN PARMENTIER	
80 C.C.	ACEITE	
20 C.C.	VINAGRE	
10 GRS	PIMIENTA MOLIDA	
10 GRS	AJÍ EN PASTA	
20 GR	SAL	

Preparación

- PREPARAR UNA BUENA MISE EN PLACE
- COLOCAR LOS POROTOS EN UN BOLO, AGREGAR LOS INGREDIENTES MEZCLAR BIEN.
- CONDIMENTAR.
- MANTENER EN FRÍO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
100 GRS	TRIGO MOTE	4 PERSONAS
200 GRS	CEBOLLA EN BRUNOISE	EL MOTE SE OBTIENE AL PELAR EL GRANO DE TRIGO CON CAL. EL MOTE MEI SE OBTIENE AL PELAR EL GRANO DE MAÍZ CON LEGÍA.
1 DTE.	AJO PICADO FINO	
150 GRS	TOMATE EN BRUNOISE	
50 C.C.	VINAGRE	
4 GRS	PIMIENTA	
10 GRS	SAL	

Preparación

- LAVAR E HIDRATAR EL MOTE DE UN DÍA PARA OTRO.
- DAR COCCIÓN EN LA MISMA AGUA HASTA QUE ESTÉ TOTALMENTE ABIERTO Y BLANDO.
- ESCURRIR Y ENFRIAR BIEN .
- EN UN BOLO COLOCAR EL MOTE, AGREGAR EN FORMA EQUILIBRADA LOS INGREDIENTES.
- CONDIMENTAR BIEN, SERVIR FRÍO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
300 GRS	PAPA CAMOTE	4 PERSONAS
80 C.C.	CREMA	
50 GRS	MANTEQUILLA	
10 GRS	SAL	
5 GRS	PIMIENTA BLANCA	

Preparación

- LAVAR, PELAR Y CORTAR LOS CAMOTES PARA DAR COCCIÓN EN AGUA CON SAL.
- LISTOS ESCURRIR, MOLER, AGREGAR CREMA, MANTEQUILLA RECTIFICAR SABOR .
- DEBE QUEDAR UN PURÉ SUAVE , DE LO CONTRARIO, PASAR POR CEDAZO FINO.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
600 GRS	CHIRIMOYA	4 PERSONAS

600 C.C.	JUGO DE NARANJAS
150 GRS	AZÚCAR FLOR
150 GRS	COBERTURA DE CHOCOLATE
0.5PLIGO	PAPEL MANTEQUILLA
6 UND	MICA PLÁSTICA

Preparación

- LAVAR, PELAR Y CORTAR LAS CHIRIMOYAS EN FORMA VERTICAL .
- SACAR TODAS LAS PEPAS (SEMILLAS)
- EN UN BOLO COLOCAR LA CHIRIMOYA, AGREGAR AZÚCAR FLOR Y EL JUGO DE NARANJAS
- DEJAR MACERAR EN FRÍO.
- APARTE EN UN BOLO COLOCAR LA COBERTURA PICADA Y FUNDIR A 40°C.
- HACER CORNET, RELLENAR CON COBERTURA.
- SOBRE LA MICA HACER UNA REJILLA (TEJIDO) CERRAR Y FORMAR CILÍNDROS.
- SERVIR EL CILÍNDRIO RELLENO CON LA CHIRIMOYA ALEGRE BIEN FRIA.

CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
400 GRS	HARINA	6 PERSONAS
100 GRS	MARGARINA	LA CURBATURA SE LOGRA COLOCANDO LOS DISCOS SOBRE UN PALO CILÍNDRICO
125 C.C.	PISCO o VINO BLANCO	
3 UND.	YEMAS	
1 UND.	HUEVO	
250 GRS.	MANJAR	
100 GRS.	AZÚCAR FLOR	

Preparación

- CERNIR HARINA, FORMAR UN VOLCÁN.
- AGREGAR AL CENTRO MARGARINA, YEMAS, HUEVO Y PISCO.
- FORMAR UNA MASA DE ADENTRO HACIA FUERA SUAVE Y BLANDA.
- GOLPERLA VARIAS VECES PARA QUE SALGA EL AIRE..
- USLEREAR DEJANDO UNA MASA DELGADA (FINA).
- CORTAR DEL TAMAÑO DESEADO USANDO UN CORTA PASTAS.
- HORNEAR A 200°C POR 3 a 4 MINUTOS.
- ENFRIAR RELLENAR Y ESPOLVOREAR AZÚCAR FLOR..
- **NOTA:** SE PUEDE HORNEAR CURBO O PLANO.

canitdad	Producto	Rendimiento
1 UNDS.	CONGRIO COLORADO (DARNE)	6 PERSONAS
2 UNDS.	CEBOLLA MEDIANA PLUMA	
1 DIENTE	AJO MOLIDO	

150 GRS.	CAMARONES FRESCOS	Observaciones
2 UNDS.	TOMATE PARMENTIER	ESTA PREPARACIÓN ESTA INSPIRADA EN LA CREACION DEL CALDILLO DE CONGRIO POR PARTE DE NUESTRO POETA: PABLO NERUDA.
1 ILAMA	ORÉGANO FRESCO	
2 GRS.	COMINO GRANO	
15 GRS	SAL	
2 GRS.	PIMIENTA NEGRA GRANO	
150 CC	VINO BLANCO	
2 LTR.	FONDO DE PESCADO	
80 CC	ACEITE	
10 GRS	PEREJIL (BRUNOISE)	
10 GRS	CEBOULETTE (BRINOISE)	
10 GRS.	SALVIA	
10 GRS.	ALBAHACA	
250 CC	CREMA	

Preparación

• LIMPIAR EL CONGRIO Y PELAR CORTAR EN PORCIONES DE 200 GRS. EN FORMA DE DARNE. • AGREGAR ACEITE A LA OLLA SALTEAR LA MITAD DE LA CEBOLLA • (RESEVAR LA OTRA MITAD) AJO, ORÉGANO, COMINO, VINO BLANCO Y FONDO DE PESCADO (RESERVAR LA OTRA MITAD) CUANDO HAYA HERVIDO AGREGAR EL CONGRIO Y LA CREMA ENTIBIADA CONDIMENTAR Y RETIRAR EL CONGRIO DE LA OLLA UNA VEZ QUE ESTE COCIDO (RESERVAR CALIENTE). • APARTE EN OTRA OLLA CALENTAR EL FONDO Y CONDIMENTAR AGREGAR AL FONDO DEL PLATO LA CEBOLLA PREVIAMENTE BLANQUEADA, EL TOMATE, LOS CAMARONES. • EN EL CENTRO COLOCAR EL CONGRIO. RELLENAR CON FONDO Y SOBRE EL CONGRIO COLOCAR LA ALBÓNDIGA. • APARTE EN UNA SALSERA COLOCAR EL LÍQUIDO DE LA COCCIÓN ANTERIOR DE CONGRIO Y ESPOLVOREAR FINAS HIERBAS.
--

cantidad	Producto	Rendimiento
6 UNS	BROCHETA DE LAUREL	4 PERSONAS
500 GRS	ALMEJAS	
80 GRS.	ACEITUNAS	
200 GRS.	PAN DE MOLDE	Observaciones

50 GRS.	CEBOLLA
30 CC.	VINO BLANCO
1 UNDS.	HUEVO
10 GRS	SAL
4 GRS	PIMIENTA

Preparación

- DESHOJAR LOS PALOS DE LAUREL , DEJANDO UN LADO CON HOJAS.
- ABRIR LAS ALMEJAS AL VAPOR CON EL TALLO DE PEREJIL, LA MITAD DE LA CEBOLLA Y VINO

BLANCO.

- DESCONCHAR Y DESHUESAR ACEITUNAS.
- SACAR LAS ORILLAS A LOS PANES DE MOLDE Y MOLER EN PROCESADORA HASTA

OBTENER UNA MIGA, RESERVAR.

- SUDAR CEBOLLA Y AGREGAR ACEITUNAS Y ALMEJAS CORTADAS.
- CONDIMENTAR Y DEJAR ENFRIAR.
- MOLER EN LA PROCESADORA Y JUNTAR CON LA MIGA DE PAN Y HUEVO, HASTA LOGRAR UNA

MASA HOMOGÉNEA .

- FORMAR BOLITAS, COLOCARLAS EN EL PALO DE LAUREL .
- COCINAR Y SERVIR SOBRE EL CONGRIO.

cantidad	Producto	Rendimiento
2 K.	ALMEJAS	6 PERSONAS
4 UNDS.	PIURES	
1 K.	MACHAS	
500 GRS	CHOROS MALTONES	Observaciones
500 GRS	CHORITOS	un sinónimo de mariscal es el patache nombre que se le da en la x región en honor a los barcos que llegaban al puerto con mercaderías., ellos ofrecían preparaciones variadas a los lugareños y era un gran honor participar de estas celebraciones, EN LAS CUALES SE COMÍA MUCHÍSIMO Y RICO.
1 K.	CHOLGAS	
500 GRS	NAVAJUELAS	
4 UNDS.	ERIZOS	
6 UNDS.	CEBOLLINES	
100 GRS.	CILANTRO	
50 GRS.	PEREJIL	
2 UNDS.	AJI VERDE	
150 GRS.	ULTE	
1 K.	LIMONES	
15 GRS	SAL	

5 GRS	PIMIENTA BLANCA ENTERA	
-------	------------------------	--

Preparación

• LAVE CUIDADOSAMENTE LOS MARISCOS, ELIMINE LA ARENA. • ÁBRALOS, ASENTÁNDOLOS DE CANTO SOBRE LA TABLA DE COCINA. • RECOJA LOS JUGOS QUE CAIGAN DE LOS MARISCOS Y COLÓQUELOS EN UN BOLO DONDE IRÁN TAMBIÉN LOS MARISCOS SAQUE LOS MARISCOS DE LAS
• CONCHAS CON UN CUCHILLO PEQUEÑO. • SI LAS CHOLGAS O CHOROS FUERAN MÁS VOLUMINOSOS QUE UN BOCADO, CÓRTELOS
PARA EVITAR QUE LOS COMENSALES TENGAN QUE HACERLO CON LA CUCHARA. • PIQUE EN BRUNOISE LOS CEBOLLINES Y EL AJI VERDE DESPEPITADO, EL CILANTRO Y EL PEREJIL. EL ULTE CÓRTELO EN TROZOS GRUESOS. MEZCLE TODO CON JUGO DE LIMÓN Y CONDIMÉNTALO.
• LAVAR MUY BIEN LOS PIURES, CORTARLOS Y PONERLOS EN LA PREPARACIÓN.

cantidad	Producto	Rendimiento
20 GRS.	GELATINA SIN SABOR	4 PERSONAS
50 CC.	PISCO	Observaciones
60 CC.	LIMÓN DE PICA (JUGO)	
400 CC.	FONDO DE PESCADO	
10 GRS	SAL	

Preparación

• DISOLVER LA GELATINA EN EL FONDO DE PESCADO. • AGREGAR JUGO DE LIMÓN Y PISCO. • CONDIMENTAR Y PONER EN EL FONDO DEL PLATO.
--

cantidad	Producto	Rendimiento
1K.	PULPA DE CHANCHO	6 PERSONAS
250 GRS.	TOCINO	Observaciones
1 PQTE.	TRIPAS SALADAS PARA LONGANIZA GRUESA	
10 GRS.	HIERBA MOTA O HIERBA BUENA	
2 UNDS.	AJO DIENTE	

10 GRS	SAL
5 GRS	PIMIENTA
3 GRS.	COMINO MOLIDO
6 GRS.	OREGANO
6 GRS.	AJI COLOR
6 GRS.	SALSA DE AJI
250 CC	AGUA

Preparación

- COLOQUE LAS TRIPAS EN UN RECIPIENTE CON AGUA TIBIA PARA QUE SE DESALEN.
- UNA VEZ QUE ESTEN BLANDAS, PÓNGALAS BAJO UN CHORRO DE AGUA CORRIENDO Y

ENJUAGUELAS MUY BIEN POR SU INTERIOR PARA ELIMINAR LOS OLORES RANCIOS.

- PIQUE LA CUARTA PARTE DE LA CARNE EN BRUNOISE Y LOS TRES CUARTOS RESTANTES

PÁSELOS POR DISCO DE CRUESO AL MAS FINO MUELA LA MITAD DEL TOCIO EN DISCO MEDIANO Y LA OTRA MITAD PÍQUELA EN BRUNOISE.

- MEZCLE TODO Y AGREGUE LOS DIENTES DE AJO BIEN MOLIDOS, SAL, PIMIENTA, COMINO

ORÉGANO, AJI DE COLOR Y SALSA DE AJI. AMASE TODO Y AGREGE PAULATINAMENTE LA TAZA DE AGUA FRIA HASTA QUE LA PASTA QUEDE BIEN BLANDA. AJUSTE LA SAL Y DEJE REPOSAR POR 6 A 12 HORAS EN EL REFRIGERADOR.

- PARA RELLENAR LA TRIPA, MANTÉNGALA TEMPERATURA AMBIENTE POR 1 HORA.
- LUEGO AGREGUE 1 TAZA DE AGUA SAZONADA BIEN CALIENTE, AMASE Y RELLENE. USE UN

TUBO EMBUTIDO, O UN EMBUDO AMPLIO.

- LA TRIPA EN EL EMBUDO PLEGÁNDOLA COMO UNA ACORDEON, AMÁRRELA

COLA DE LA TRIPA CON UNA PITILLA. LLENE EL EMBUDO CON LA MEZCLA Y

CON LA AYUDA DE UN TROZO CILÍNDRICO DE MADERA QUE CALCE EN EL TUBO,

- VAYA EMPUJANDO HASTA RELLENAR LA TRIPA.
- INSEERTE CADA 20 CM TUERZA LA LONGANIZA ITACIÉNDOLA GIRAR SOBRE SÍ MISMA, DE
- MANERA DE DEJAR UNIDADES SIMILARES SE PARADA POR ESTE

ESTRANGULAMIENTO.

- ORÉELAS COLGADAS EN UN LUGAR FRÍO Y SECO Y LUEGO SI QUIERE AHÚMELAS
- LIGERAMENTE.

cantidad	Producto	Rendimiento
1 LTR.	SANGRE (DESFIBRINADA)	12 PERSONAS
750 CC.	AGUA	Observaciones
½ PQTE.	TRIPA SALADA	
2 UNDS.	CEBOLLA (PAR MENTIER)	
20 GRS.	MANTECA	
½ PQTE.	GRASA DE TRIPAL	
10 GRS	SAL	
8 GRS.	PIMIENTA	
5 GRS.	COMINO MOLIDO	
5 GRS.	OREGANO	
3 DIENTE	AJO DIENTE	
8 GRS.	SALSA DE AJI	

Preparación

- REMOJAR TRIPAS EN AGUA TIBIA, LAVAR MUY BIEN POR AMBOS LADOS EN UN RECIPIENTE APROPIADO (QUE SE A DE BUEN TAMAÑO).
 - POR CADA LITRO DE SANGRE AGREGE 75 CC. DE AGUA, LA CEBOLLA SUDADA EN MANTECA, LA GRASA DE TRIPAL PICADA FINAMENTE, AGREGE SAL, PIMIENTA, COMINO MOLIDO, ORÉGANO, AJO MOLIDO Y SALSA DE AJÍ. MEZCLE TODO Y LLENE LAS TRIPAS CON UN EMBUDO GRANDE, DIVIDIENDO LA TRIPA CADA 10 A 20 CM. CON AMARRAS DE PITILLA. DEJE EN CADA PRIETA UN ESPACIO SIN RELLENAR, PARA QUE AL ENCOGERSE LA TRIPA EN EL AGUA CALIENTE, NO ESTALLE.
 - HIERVA DURANTE 2 HORAS.
 - MIENTRAS HIERVEN, PARA LIBERAR EL AIRE A PRESIÓN QUE SE ACUMULA EN SU INTERIOR , PINCHE CON UN MONDADIENTE.
- SIRVA LAS PRIETAS MUY CALIENTES ACOMPAÑADA CON PAPAS TORNEADAS.

cantidad	Producto	Rendimiento
3 DIENTES	AJO	8 PERSONAS
1 PQTE.	CILANTRO	

100 CC.	ACEITE	Observaciones SE DICE QUE SU NOMBRE, seRÍA: CHANCO EN PIEDRA, PORQUE SE CHANCA O MACHACA TAMBIEN SE DICE QUE HAY UNA RELACION IDIOMATICA. CON EL CHANCHO EN BOLSA, QUE ERA UN ARMAUTILIZADA POR ASALTANTES RURALES (UNA PIEDRA DENTRO DE UN SACO HARINERO) PARA GOLPEAR A SUS VICTIMAS.
10GR	SAL	
2 UNDS.	AJI VERDE	
1 GR	PIMIENTA NEGRA	
50 GR	PEREJIL	
20 GRS	OREGANO	
470 GRS	TOMATE MUY MADURO	
10 CC	VINAGRE TINTO (OPTATIVO)	

Preparación

• EN UN MORTERO DE PIEDRA COLOCAR LOS AJOS, PIMIENTA Y LA SAL Y MUELA HASTA OB-
TENER UNA PASTA. PARTIR Y DESPEPITAR LOS AJÉS Y AGRÉGUELOS AL MORTERO, JUNTO
• CON EL CILANTRO,PEREJIL,ORÉGANO. AGREGAR UN TOMATE PARA LICUAR LA MEZCLA. • APARTE PICAR LOS TOMATES GRUESAMENTE. • JUNTAR TODO EN UN LIBRILLO, AGREGAR ACEITE Y REVOLVER CON LA MANO, APRETÁN-
DO CON LA MANO.

cantidad	Producto	Rendimiento
1 UNDS	PIERNA DE CORDERO DESHUESADA	6 PERSONAS
½ PQYTE	PEREJIL	
5 GRS.	SALVIA	
5 GRS.	ROMERO°	Observaciones
5 GRS.	MENTA	NUESTRA REGION OVINA POR EXCELENCIA ES LA XII REGIOÓ. SIN OLVIDAR LA VI REGION
5 GRS.	CIBOULETTE	
4 DIENTES	AJO	
1 MT.	PITILLA	
30 GRS	SAL	

Preparación

- SACAR EXCESO DE GRASA DE LA PIERNA Y CONDIMENTAR CON SAL, PASTA, AJO Y FINAS

HIERBAS PICADAS FINAMENTE.

- AMARRAR LA PIERNA CON LA AYUDA DE LA PITILLA Y SELLAR EN UNA PLANCHA MUY

CALIENTE

- HORNEAR POR 45 MINUTOS A 190°

cantidad	Producto	Rendimiento
350 grs.	PIÑONES	6 PERSONAS
80 grs.	CREMA	
40 grs.	MANTEQUILLA	
10 GRS	SAL	Observaciones
20 grs.	CEBOLLA	los piñones siempre HANSIdo el pilar de la alimenTación araucana.ellos, dan variadas utilizacioNEs a este alimento. lo comen cocido, crudo, HeCHO harina etc.

Preparación

- COCINAR LOS PIÑONES EN ABUNDANTE AGUA HASTA QUE ESTÉN BLANDOS,
- PELARLOS Y MOLERLOS EN LA PROCESADORA
- COLOCAR EN UN OLLA BRUNOISE DE CEBOLLA Y SUDAR CON MANTEQUILLA HASTA QUE

ESTÉ MUY CRISTALINA, AGREGAR EL PURÉ DE CAMOTE REFINAR CON CREMA Y

MANTEQUILLA, CONDIMENTAR Y MANTENER CALIENTES.

cantidad	Producto	Rendimiento
200 GRS.	HABAS	6 PORCIONES
10 GRS.	FINAS HIERBAS	
½ K.	TOMATES (CONCASSE)	
30 GRS.	CEBOLLA	Observaciones
10 GRS	SAL	
50 CC.	ACEITE	

Preparación

- COCINAR LAS HABAS EN AGUA HIRVIENDO POR ALGUNOS MINUTOS.
- ENFRIAR PELAR Y RESERVAR.
- MONDAR TOMATES Y PICAR EN BRUNOISE.
- A UN SARTÉN AGREGARLE ACEITE, CEBOLLA, TOMATE, HABAS, FINAS HIERBAS, SAL,.
- SALTEAR TODO Y SERVIR.

cantidad	Producto	Rendimiento
600 GRS.	CHOCLO.	6 PORCIONES
200 GRS.	AZÚCAR.	LA ROSA MOSQUETA ES PAR TE DE LA GRAN LISTA DE FRUTALES PEQUEÑOS (BERRIES, SOTTO BOSCO, BAYAS) QUE HAY EN NUESTRO PAIS. ARANDANOS, ARANDANAS, ZARZAPARRILLA, GROSELLAS, MURTAS, COPULI, MAQUI ETC.
200 GRS.	DURAZNO SECO (HUESILLO).	
300 CC.	CREMA.	
200 CC.	LECHE.	
3 MTR.	PITILLA.	
1 VAINA	VAINILLA.	
300 CC	ACEITE MARAVILLA.	
100 GRS.	COBERTURA CHOCOLATE.	
15 GRS	SAL	

Preparación

- PELAR, PICAR Y MOLER EL CHOCLO; RESERVAR LAS HOJAS.
- COCINAR EL CHOCLO MOLIDO (EN PROCESADORA) EN LECHE VAINILLA Y AZÚCAR HASTA

QUE ESTÉ COCINADA LA MEZCLA (REFINAR CON CREMA) LOS HUESILLO PREVIAMENTE HIDRATADOS CORTARLOS EN TROZOS Y FREÍRLOS PARA LOGRAR QUE SE CONTRAIGAN,

- RESERVAR.
- AGREGAR LOS HUESILLOS A LA MEZCLA Y COMENZAR A RELLENAR HOJAS PEQUEÑAS,
- AMARRAR LAS HUMITAS CON LA AYUDA DE LA PITILLA Y COCINAR EN AGUA HIRVIENDO.
- HACER CON LA COBERTURA UNA HUMITAS PARA COLOCAR SOBRE LAS HOJAS DE
- CHOCLOS.

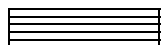
cantidad	Producto	Rendimiento
1 KG	PULPA DE CHANCHO	6 PORCIONES
500 GRS	TOCINO	
1 KG	CUERO DE CHANCHO	
125 CC	VINAGRE	

2 DIENTES	AJO
15 GRS	SAL
0,06 KG	AJI ROJO EN PASTA
2 METROS	PITILLA.
4 GRS	PIMIENTA NEGRA ENTERA
2GR	COMINO

Preparación

• CORTAR LA PULPA Y EL TOCINO EN TIRAS LARGAS DE 1 ½ DE ANCHO Y EL CUERO EN
dos TIRas de 25 cm. de largo por 7 cm. de ancho.
• preparar la marinada con el vinagre , sal , pimienta , cominio y ajo machaca-
do y colocarlo en una fuente o boLO junto con la pulpa , tocino y cuero.
• armar el arrollado colocAndo un trozo de cuero sobre una tabla y sobre
Él ponga alternadamente las tiras de pulpa y tocino escurridas una al
• LADO DE LA OTRA , DÁNDOLE FORMA CILINDRICA , LUEGO CUBRIR CON LA OTRA LONJA
DE CUERO.
• AMÁRRELO MUY APRETADO CON LA PITILLA , COCINAR EN AGUA HIRVIENDO CON MIRE • POIX DURANTE DOS HORAS APROXIMADAMENTE , DEJAR ENFRIAR EN EL MISMO CALDO PARA • EVITAR QUE LA CARNE SE ENEGREZCA. • ESCURRIR UNA VEZ FRÍO Y PINTARLO CON SALSA DE AJÍ ROJO.

cantidad	Producto	Rendimiento
80 GRS	DIHUEÑES (CUARTOS).	6 PORCIONES
80 GRS	PENCA	
1 UND	HUEVO DURO RALLADO	
2 GRS	MERQUEN	
1 UND	CEBOLLIN (PICADO FINO)	LOS CHANGLES SON OTRO TIPO DE HONGOS, CRECEN ESPECIALMENTE EN LA ZONA DEL BÍO-BÍO; TIENEN FORMA DE MANO SU COLOR ES MEDIO ROJIZO.
10 UNDS	ACEITUNAS NEGRAS (SLICE)	
20 CC	ACEITE DE MARAVILLA	
500GR	PAPAS.	
15 GR	SAL	
5 GRS	PIMIENTA	



Preparación

- HAY QUE MANTENER SIEMPRE LAS PENCAS EN AGUA PARA QUE NO PIERDAN TURGENCIA , PELARLAS Y PICARLAS A GUSTO.
- LIMPIAR CUIDADOSAMENTE LOS DIHUEÑES DE AQUELLAS BASURITAS ADHERIDAS AL HACERLOS CAER , SI ES POSIBLE, EVITAR LAVARLOS PÓRQUE LA SUPERFICIE SE HACE DESAGRADABLEMENTE RESBALADIZA.
- MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES , MENOS EL HUEVO , MONTAR LA MEZCLA EN TIMBALES PEQUEÑOS Y CORONAR CON HUEVO RALLADO.
- COCINAR PAPAS TORNEADAS A LA INGLESA , DEJAR ENFRIAR Y SERVIR .

cantidad	Producto	Rendimiento
500 GRS	GUATITAS (CALLOS Y LONCO)	4 PORCIONES
20 CC	ACEITE	EXISTEN TRES TIPOS DE GUATITAS: COLOR GRIS; LONCO COLOR CREMA; CALLO COLOR CREMA Y COMO UN FALDÓN; LIBRILLO.
1 UND	CEBOLLA, BRUNOISE.	
2 DIENTES	AJO PICADO	
15 GRS	PEREJIL PICADO	
5 GRS	ORÉGANO	
3 GRS	PIMIENTA	
5 GRS	AJI COLOR	
5 GRS	SALSA DE AJI	
1 ND	MARRAQUETA	
20 CC	CREMA	
1 UND	HUEVO DURO	
80 GRS	PARMESANO RALLADO	
10 GRS	SAL.	

Preparación

- CUEZA LAS GUATITAS POR 2 HORAS EN MIRE POIX Y ESPECIAS MÁS AGUA , O POR UNA HORA EN OLLA A PRESIÓN, UNA VEZ TIBIAS CÓRTELAS EN JULIANA.
- FRÍA EN ACEITE LA CEBOLLA HASTA QUE TOME UN COLOR DORADO , AGREGUE LOS

DIENTES DE AJO , PEREJIL Y CONDIMENTOS , LUEGO , MEZCLE CON LAS GUATITAS Y SIGA FRIENDO , AGREGUE LA MARRAQUETA REMOJADA EN EL CALDO DE LAS GUATITAS HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA NO MUY FLUÍDA. AGREGUE LA CREMA , MEZCLE POR UNOS MINUTOS Y APAGUE EL FUEGO.

- CORTE REDONDELAS DE HUEVO DURO , SOBRE ESTA REDONDELA MONTE EL CHUPE Y

SOBRE ÉSTE AGREGUE PARMESANO Y GRATINE CON UN SOPLETE . MONTE TODO ESTO DENTRO DE UN MOLDE DE P.V.C.

cantidad	Producto	Rendimiento
300 GRS	TOMATES (PARMENTIER)	8 PORCIONES
10 GRS	PEREJIL	
10 GRS	CILANTRO	
1 UND	CEBOLLA PEQUEÑA (BRUNOISE)	
15 GRS	SAL	
40 GRS	POROTO PALLAR	EL POROTO PALLAR ES UN POROTO DE ANTUGUA DATA EN NUESTRA COCINA. DE UN IMPONENTE PORTE Y HERMOSO COLOR BLANCO MARFÍL SU SABOR ES MUY AGRADABLE Y POSEE UNA EXQUISITA TEXTURA..
10 GRS	AJI EN SALSA	
10 CC	ACEITE DE OLIVA	

Preparación

- REMOJAR LOS POROTOS DESDE EL DÍA ANTERIOR , LLEVAR A COCCIÓN EN AGUA CON UN

MIRE POIX EN PARMENTIER ; PARA PODER RETIRAR ESTA VERDURA DE LOS POROTOS AL FINAL. JUNTAR TODOS LOS INGREDIENTES Y FORMAR NUESTRO PEBRE.

- PARA LA ROSCA DE PAN AMASADO , HACERLE UN ORIFICIO A ESTE PAN EN EL CENTRO

Y COLOCAR SOBRE EL HORNO PARA QUE SE ENDUREZCAN , CORTAR EN UNA

MANDOLINA REDONDELAS Y FREÍR.. COLOCAR DENTRO DE ESTE CÍRCULO RAMILLETES DE HIERBA FRITA.

cantidad	Producto	Rendimiento
1 UND	MERLUZA PEQUEÑA	
1 UND	CEBOLLA PLUMA	4 PORCIONES
1 UND	ZANAHORIA BRUNOISE	
1 UND	PIMIENTO BRUNOISE	
1 UND	TOMATE , RODAJAS	
8 GRS	ORÉGANO	
10 GRS	SAL	
4 GRS	PIMIENTA	
100 CC	VINO BLANCO	

Preparación

- LAVAR Y FILETEAR MERLUZA , CONDIMENTAR Y SOBRE ELLA COLOCAR TOMATE , ZANAHORIA , PIMIENTO , ORÉGANO , IR CONDIMENTANDO TAMBIÉN LA VERDURA.
- AGREGAR UN POCO DE VINO BLANCO Y LLEVAR AL HORNO.

cantidad	Producto	Rendimiento
1 UND	CHAGUAL (JULIANA)	4 PORCIONES
2 UNDS	CEBOLLÍN (JULIANA)	
20 GRS	MAICENA	
30 GRS	HARINA	
40 GRS	AGUA (MUY FRÍA)	EL CHAHUAL ES UN COGOLLO LLAMADO PUYA POR LOS MAPUCHES. ESTE GRUESO Y FIRME BROTE DE COLOR BLANCO MARFÍL, ESTÁ CONSTITUIDO POR HOJAS NACIENTES CONCÉNTRICAS Y SUPERPUESTAS APRETADAMENTE SE ENCUENTRA EN EL MERCADO DE AGOSTO A NOVIEMBRE.
100 GRS	NARANJA (zeste)	
8 UN	HUEVOS	

Preparación

- LAVAR , PELAR Y PICAR CHAGUAL (ELIMINAR TODAS LAS HOJAS DURAS). PICAR CEBOLLÍN , RALLAR NARANJA . FORMAR UN BATIDO DELGADO CON Agua , harina ,

NA Y ZESTE DE NARANJA , PASAR LA VERDURA POR EL BATIDO Y FREÍR .

cantidad	Producto	Rendimiento
3 UNDS	CHOCLO	4 PORCIONES
1 UND	CEBOLLA PEQUEÑA	
30 GRS	MANTECA DE CERDO	
1 UND	AJÍ VERDE PEQUEÑO (PICADO FINO)	
½ RAMA	ALBAHACA	
25 GRS	AJÍ DE COLOR	
20 GRS	SAL	
1 GRS	PIMIENTA	
250 GRS	LECHE	

Preparación

- RESERVAR HOJAS DE CHOCLO PARA EL MONTAJE .
- REBANAR Y MOLER LOS CHOCLOS , COLOCAR EN UNA OLLA , FREÍR LA CEBOLLA EN MANTECA HASTA QUE ESTÉ TRANSPARENTE. AÑADA EL AJÍ DESPEPITADO Y LAS HOJAS DE ALBAHACA PICADAS MUY FINAS , EL AJÍ DE COLOR LA SAL Y LA PIMIENTA . VACIE ESTA FRITURA EN LA OLLA DONDE ESTÁ COCINÁNDOSE EL CHOCLO MOLIDO CON LA LECHE, MEZCLE BIEN , TENGA PRESENTE QUE LA MEZCLA DERBE QUEDAR ESPESA.
- REVOLVER CONSTANTEMENTE.

cantidad	Producto	Rendimiento
500 GRS	PULPA DE CERDO , COSTILLAR , ETC.	6 PORCIONES
2 UNDS	CEBOLLA , JULIANA	LA CHUCHOCA ES UNA MOLIENDA DE MAÍZ. LA DIFERENCIA MÁS NOTABLE CON RESPECTO A LA POLENTA ES SU MOLIENDA EN ANTIGUAS RECETAS CAMPESTRES SE RECOMIENDA REMOJARLA PARA
2 UNDS	ZANAHORIAS, BRUNOISE	
500 GRS	PAPAS, TORNEADAS	
200 GRS	ZAPALLO CAMOTE, TORNEADO	
2 DIENTES	AJO PICADO	
1 GRS	ORÉGANO	
1 GRS	COMINO	
10 GRS	SAL	
120 GRS	CHUCHOCA	

Preparación

- COCINAR LA CARNE EN UN FONDO DE VERDURAS.
- TORNEAR ZAPALLO CAMOTE Y PAPAS.
- REMOJAR LA CHUCHOCA EN AGUA.
- EN UNA OLLA COLOCAR ACEITE, CEBOLLA , ZANAHORIAS , COMINO, ORÉGANO, SUDAR

TODO Y AGREGAR FONDO DE VACUNO. AGREGAR LA CARNE YA COCINADA, PAPAS, ZAPALLO CAMOTE, COCINAR POR CINCO MINUTOS Y AGREGAR CHUCHOCA.

- TERMINAR COCCIÓN Y SERVIR MUY CALIENTE SOBRE PLATO HONDO O LIBRILLO.
- (OPTATIVO, ESPOLVOREAR CON CILANTRO).

cantidad	Producto	Rendimiento
3 UNDS	HUEVOS	6 PORCIONES
100 GRS	LECHE	PONDERACIONES. EL PAJARETE ES UN VINO ASOLEADO TÍPICO DE LA TERCERA REGIÓN. ES UN VINO CON CARACTERÍSTICAS DE VINO PARA POSTRE, EXISTE EN BLANCO Y ROSADO
70 GRS	HARINA	
3 GRS	CEDRÓN (PICADO)	
300 CC	ACEITE DE MARAVILLA	

Preparación

- JUNTE TODOS LOS INGREDIENTES Y LOGRAR UNA MEZCLA HOMOGÉNEA SIN GRUMOS.
- CALENTAR EL ACEITE, CON EL MOLDE DE PONDERACIÓN , INTRODUCIR DENTRO DEL BATI_

DO Y FREÍR.

cantidad	Producto	Rendimiento
200 GRS	ARÁNDANOS	10 PORCIONES
70 GRS	PAJARETE	
200 GRS	AZÚCAR	
200 GRS	LECHE	

3 UNDS	YEMAS

Preparación

- HAGA UNA CREMA INGLESA CON LA LECHE, AZÚCAR Y YEMAS, A FUEGO LENTO , COCINE HASTA QUE LLEGUE A 85° C . LUEGO ENFRÍE. - EN UNA SARTÉN AGREGAR 50 GRS. DE AZÚCAR Y FORMAR UN CARAMELO, APAGAR CON PAJARETE, AGREGAR ARÁNDANOS Y DEJAR ENFRIAR. MEZCLAR Y CONGELAR.
--

cantidad	Producto	Rendimiento
200 CC	LECHE	6 PORCIONES
100 CC	CREMA	
150 GRS	AZÚCAR	

Preparación

LLEVAR A HERVOR LOS TRES INGREDIENTES Y LUEGO BAJAR EL FUEGO Y DEJAR EN COCCIÓN MUY SUAVE POR ½ HORA . REVOLVER CON CUCHARA DE MADERA CONSTANTEMENTE.

cantidad	Producto	Rendimiento
1UND	AJÍ CACHO CABRA	8 POPCIONES
5 GRS	AJÍ DE COLOR	
½ CABEZA	AJO	
300 GR	CEBOLLAS	
½ PQTE	CILANTRO	
2 GRS	COMINO	LA CARAPULCRA ES UN GUIZO MUY POPULAR EN PERÚ; COMO MUCHAS PREPARACIONES PASA HACER PARTE DE CHILE Y DE LO QUE ES LA COMIDA ALTIPLANICA
1 LT	FONDO VACUNO	
125 GRS	TRIGO MOTE	
400 GRS	PAPAS	
1 UND	PECHUGA DE POLLO	
300 GRS	PLATEADA	
10 GRS	SAL	
4 GRS	PIMIENTA NEGRA ENTERA	

4 HOJAS	LAUREL	

Preparación

• HACER FONDO DE VACUNO Y EN EL CALDO COCER LAS PECHUGAS DE POLLO Y LA PLATEADA DE VACUNO.
• APARTE, SALTEAR LA CEBOLLA , AJO Y CONDIMENTOS, AGREGAR LA CARNE DESHILADA CON LA MANO, AL CALDO DE LA COCCIÓN DE LAS CARNES.
• EN AGUA COCER PAPAS CON CÁSCARA. LUEGO PELARLAS Y AGREGARLAS A LA PREPARACIÓN ANTERIOR MOLIÉNDOLAS CON LA MANO.
• COCINAR EL TRIGO MOTE EN AGUA HASTA QUE ESTÉ BLANDO. • AL FINAL AGREGAR EL TRIGO MOTE YA COCIDO, EN EL PLATO AGREGAR BASTANTE CILANTRO PICADO Y CARAPULCA CALIENTE CONDIMENTADA CON AJÍ.

cantidad	Producto	Rendimiento
1 KG	HARINA	
30GR	POLVOS DE HORNEAR	10 UNIDADES.
300 GR	MANTECA	
25 GRS	SAL	
10 GRS	MEJORANTE	
500 CC	AGUA TIBIA	

Preparación

• HACER UNA MASA CON TODO LOS INGREDIENTES; AGREGANDO MANTECA DERRETIDA Y AGUA TIBIA . DEBE QUEDAR UNA MASA SUAVE Y ESPONJOSA . UNA VEZ HORNEADOS (20 A 30 MINUTOS A 180° C) PINTAR CON ACEITE.
--

Arrollado de Huaso,Ensalada de Pencas,Dihueños, Huevo Duro y Papas Torneadas.

Arroz con Leche sobre Canoa de Papaya Crocante de Hojarasca y Compota de Moras.

Hojarasca

Compota de Moras

Empanada de Horno con Pino de Reineta y Pebre de Quinoa

Pino de Reineta

Sopaipillas

Charquican

Cazuela de Vacuno

Salsa Rosa Mosqueta y Chicha

Leche Nevada Aromatizada a la Manzanilla y Merengue Nogado

Tortilla de Rescoldo

Chapalele

Milkao

Costillar Ahumado al Merquen

sobre Guiso de Lentejas Salsa de Berros y Crocante de Camote .

Guiso de Lentejas

Salsa de Berros

Crocante de Camote

Torta de Mote

salsa de Huesillos y Ciruelas Crocante de Zapallo Camote.

Salsa de Huesillos y Ciruelas

Crocante de Zapallo

Picarones

sobre Lecho de Chancaca

y Espuma de Pichuncho

Salsa Chancaca

Sabayon de Pichuncho

Variacion de Postres Chilenos. Huevos Chimbo / Dulce de Alcayota / Chilenitos / Chirimoya Alegre

Dulce de Alcayotas

Arrollado de Malaya

Sobre Escabeche

Ensalada de Berros, Chahual y Nalca.

Escabeche

Ensalada de Berros

Chahual y Nalca

Pata de Cerdo con Papas Torneadas y Pebre de Mote

Porotos con Pirco

Porotos Granados con Mazamorra

Calzones Rotos sobre Salsa Cola de Mono y Compota de Frambuesas

Salsa de Cola Mono

Compota de Frambuesas

Plateada con Pebre de Porotos Granados, Puré de Camote y Chiffonade de Zanahoria

Pebre de Porotos Granados

Pebre de Mote

Puré de Camotes

Chirimoya Alegre

Chilenitos

Oda a Neruda con su Albondiga Almejas y Azapa.

Albondigas de Aalmejas y Aceitunas

Mariscal sobre Aspic

de Pisco y Pica

Aspic de Pisco y Pica

Variacion de Longanizas y Prietas; Papa Ttorneada y Chanco en

Piedra

Ingredientes para las Prietas

Chancho en Piedra

Pierna de Cordero Magallanica, Pure de Piñones, Salteado de Habas, Tomate y Cebolla

Puré de Piñones

Salsa Tibia de Habas, Tomate y Cebolla

Humitas con Chicharrón de Huesillo, salsa Rosa Mosqueta y Chicha

Arrollado de Huaso , Ensalada de Pencas , Dihueñes , Huevo Duro y Papas Torneadas.

Ensalada de Pencas , Dihueñes , Huevo Duro y Papas Torneadas.

Chupe de Guatitas Gratinado con Color Pebre de Pallar y Rosca de Pan Amasado .

Pebre de Pallar

Merluza del Pacifico al Horno con Tortilla de Chagual , Cebollin y Humita.

Tortilla de Chagual y Cebollin

Humitas

Cazuela de Cerdo con Chuchoca

Ponderaciones Aromatizadas al Cedrón con Helado de Arándanos y Pajaretes, Salsa Caliente de Manjar.

Helado de Arándanos

Salsa de Manjar

Carapulca

Pan Amasado