



TALCA,
PARÍS &
CAMPO
NOBLE

Al choncho con Baraño II

RODRIGO BARAÑO GARCÉS

LAS MÁS DELICIOSAS MANERAS DE PREPARAR EL CERDO





LOS PRODUCTOS CAMPO NOBLE SON FRUTO DE LA SELECCIÓN DE LOS MEJORES CORTES DE LA EMPRESA COEXCA S.A, QUE CON PASIÓN LIDERA LA PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE CARNE DE CERDO DESDE EL AÑO 1930.

SU ELABORACIÓN ES LLEVADA A CABO EN LA MODERNA PLANTA UBICADA EN LA REGIÓN DEL MAULE, CON LOS MISMOS ESTÁNDARES Y CONTROLES DE CALIDAD QUE SE APLICAN A LOS PRODUCTOS QUE SE DISTRIBUYEN EN EL MERCADO JAPONÉS, COREANO O EUROPEO.

AL PREPARAR UN CORTE CAMPO NOBLE, EN EL HORNO O EN LA PARRILLA, SE ESTÁ COMBINANDO LA MEJOR TRADICIÓN CON LA INNOVACIÓN Y LA MODERNIDAD. SE ESTÁN FUSIONANDO Y ARMONIZANDO DOS MUNDOS: AGRICULTURA E INDUSTRIA. EL RESULTADO ES UNA EMOCIONANTE SINERGIA. ÉSTA MEZCLA NO ES UN SUEÑO UTÓPICO: ES LA VIDA DIARIA EN COEXCA S.A.

LO INVITAMOS A SENTARSE Y GOZAR CON LA CARNE DEL NUEVO CERDO. CAMPO NOBLE ES UNA EXPERIENCIA ALTAMENTE ADICTIVA. CAMPO NOBLE ES EL ORIGEN DEL BUEN CERDO.

coexca S.A.

www.coexca.cl





Al chancho con Barañao II

RODRIGO BARAÑAO GARCÉS

LAS MÁS DELICIOSAS MANERAS DE PREPARAR EL CERDO

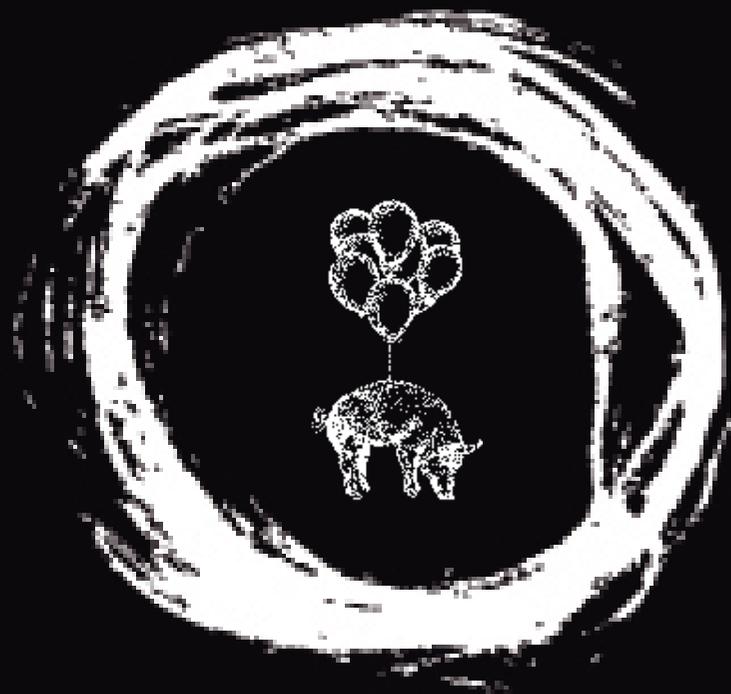


AL CHANCHO CON BARAÑO II

/TEXTO IMPRESO / RODRIGO BARAÑO GARCÉS

PDE-SC-II / 117 PÁGINAS. 21,5 x 21,5 cm.

I.S.B.N : 978-956-8558-41-3



© Coexca S.A

© Rodrigo Baraño Garcés

Diseño y diagramación portada e interior

PAULA COX MORANDÉ

Fotografías

PAULA COX MORANDÉ

IMPRESO EN CHILE

Primera edición 2000 ejemplares

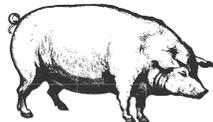
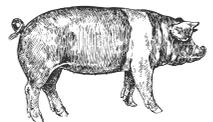
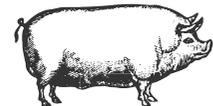
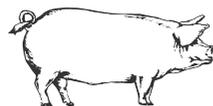
Santiago de Chile, mayo 2016



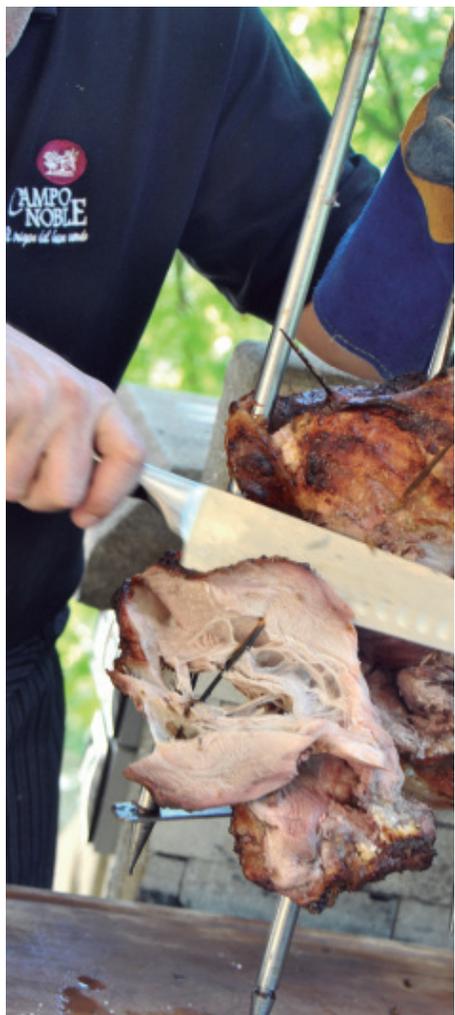
CAMPO
NOBLE

El origen del buen cerdo

www.camponoble.cl



TALCA,
PARÍS &
CAMPO
NOBLE







Queridos amigos:

Tengo cuarenta y cinco años. Me acompañan tres hijos maravillosos y una mujer extraordinaria. Me levanto cada mañana alegre, observando el camino recorrido y con la tranquilidad de estar haciendo lo que me gusta.

Este segundo tomo de Al Chancho con Barañao es testimonio de aquello: la vida y los amigos se tejen alrededor de un plato de comida. Es la mesa, en la intimidad del hogar, donde se reúne la familia.

Por eso los invito a gozar con estas **42 nuevas recetas** en base a carne de cerdo. Junten los ingredientes, consigan los cortes de **Campo Noble** y cocinen. Verán que el tiempo se detiene y entenderán muchas de las facetas del ser humano. No se arrepentirán. Se los aseguro.



RODRIGO BARAÑAO GARCÉS
Cocinero



ÍNDICE

ANTICUCHOS DE CHULETA VETADA CON TOMATES CHERRY Y PASTELERA DE CHOCLO	16
BRUSQUETAS CON PASTA DE ACEITUNAS, PINCHOS DE TOMATES Y CORTES VARIOS DEL CHANCHO	64
CALLITOS O GUATITAS CON PAPAS FRITAS A CUADRO	95
CAMARONES AL PIL-PIL CON FRICANDELAS AL TOCINO	43
CAZUELA ESTILO ITALIANA CON REPOLLOS BRUSELAS	86
CHARQUICÁN DE TROZOS DE CHANCHO	84
CHULETA PARRILLERA CON SALSA MOSTAZA, TOMATE, AJÍ VERDE Y PIMENTÓN ASADO	98
CHULETAS VETADAS AL SÉSAMO TOSTADO, CON GUISO DE MOTE AL OLIVA Y TOMATE ASADO	21
CHULETÓN EN GREDA AL VINO TINTO CON CHAMPIGNONES A LA CREMA Y PAPA AL ROMERO	57
CHURRASCA CON LOMO LISO, TOMATE CHERRY, AJÍ VERDE, HIGOS, LECHUGAS Y MOSTAZA TRADICIONAL	44
COSTILLAR CON SÉSAMO Y PURÉ DE GARBANZOS CON PERA ACARAMELADA Y SALSA CILANTRO	35
CREMA DE GARBANZOS, PERNIL Y AJÍ DE COLOR	19
EMPANADAS DE CENTOLLA, LOMO LISO AL CEBOLLÍN	107
FALDÓN AL ESTILO MATAMBRITO CON QUESO, PIMENTÓN, TOMATES Y PAPAS FRITAS CASERAS	59
FETUCCINI CASEROS CON PLATEADA	67
GARBANZOS EN CALDO CON ARROLLADO	31
GRAN DISCO DE SOLOMILLO, PLATEADA, CEBOLLÍN, CAMARONES A LA SOYA	52
LOMO AL SÉSAMO CON MIX DE VERDURAS SALTEADAS	76
LOMO APANADO CON QUESO Y JAMÓN SERRANO	108
LOMO DE CENTRO Y POLLO CON ARROZ CON CHORITOS	68

LOMO LISO AL PIL PIL Y AJILLO	28
LOMO VETADO CON ZAPALLOS ITALIANOS GRILLADOS A LA CHANCACA	36
LONGANIZAS CASERAS CON PINCHOS DE PAPAS Y TOSTADAS	41
MATAMBRITO PARA PICOTEAR CON CAMEMBERT Y PIMENTONES DE COLORES, ALBAHACA Y TOSTADAS DE CHURRASCAS	46
OMELETTE CON HUEVOS DE CAMPO, TOCINO, JAMÓN ACARAMELADO	104
PAELLA JUGOSA CON ENTRAÑAS, LOMO LISO, MALAYA, ARRACHADERA, PULPO, OSTIONES, CAMARONES Y CHORITOS	62
PAPAS RELLENAS CON MOLIDA DE PIERNA	92
PASTA A ELECCIÓN EN COCCIÓN DE CALDO Y LONJAS DE ARRACHADERA	91
PERNIL CON CHUCRUT CASERO, PAPAS CON CREMA ÁCIDA CASERA Y CIBOULETTE	24
PIMENTONES RELLENOS CON ENTRAÑA DESMENUZADA Y QUESO	75
PLATEADA ATOMATADA CON PIMENTONES Y CHOCLO ASADO	83
PLATEADA CON POROTOS NEGROS, TALLARINES Y CALLAMPAS	51
POROTOS BURROS CON CENTOLLA Y LOMO LISO	101
PRIETAS CASERAS CON NUECES Y ALMENDRAS	81
PULPA MARISCAL CON POLLO, CHORITOS, OSTIONES, CEBOLLA MORADA Y LONGANIZA CASERA	70
RIÑONES A LA CERVEZA, CON ARROZ BLANCO Y PEREJIL	110
SANDWICH EN PAN DE ACEITUNAS CON PLATEADA Y MOZZARELLA	103
TABLA DE LENGUA, JAMÓN SERRANO, QUESOS Y FRUTOS SECOS	54
TARTELETA DE MOLIDA DE COSTILLAR, JENGIBRE Y QUESO CABRA	88
TÁRTARO DE MOLIDA AL CIBOULETTE CON HUEVO DE CODORNIZ Y TOSTADAS	38
TORTILLAS MEXICANAS RELLENAS CON LOMO A CUADROS, PALTA, TOMATES, LECHUGAS, ETC	27
TOSTADAS CON CARNE MOLIDA AL CURRY Y HUEVOS AL CILANTRO	73

Anticuchos de chuleta vetada con tomates cherry y pastelera de choclo



- 1 KILO DE CHULETA VETADA
- 12 PALOS LARGOS DE BROCHETAS
- 2 PIMENTONES AMARILLOS O DE CUALQUIER COLOR
- 1 BANDEJA DE TOMATES CHERRY
- 1 CEBOLLA MORADA
- 1 MATA DE ALBAHACA
- 1/2 KILO DE PASTELERA DE CHOCLO CONGELADA
- 1/2 LITRO DE LECHE

Cocinar la chuleta en horno caliente por espacio de 20 a 30 minutos, depende del nivel de cocción que sea de su agrado. Luego, aliñar con sal gruesa y armar los anticuchos con tomate cherry, pimentón, cebolla morada, oliva y sal. Posteriormente, llevar al horno por 20 minutos a 180 grados de temperatura. Cocinar por 15 minutos la pastelera de choclo con la leche y la albahaca picada.

Servir como base la pastelera, sobre ésta la chuleta ya deshuesada y, al final, los anticuchos con hojas de albahaca para decorar.

Además se recomienda remojar por 1/2 hora en agua los palos de brochetas así resisten temperatura cuando los ponen en el horno o parrilla. Para esta receta, recomiendo acompañar con un vino Sirah de la zona del Maule.

* *El chancho se puede comer en puntos de cocción igual que el vacuno.*





Crema de garbanzos, pernil y ají de color



1/2 KILO DE GARBANZOS
1/2 MATA DE APIO
2 CHORIZOS
2 CEBOLLAS
2 PERNILES
2 LECHE EVAPORADAS
2 LITROS DE CERVEZA
1 LITRO DE AGUA
HOJAS DE LAUREL
SAL Y ALIÑOS

Remojar los garbanzos en cerveza, desde la noche anterior. Dorar la cebolla con las hojas del apio y enseguida añadir dichas legumbres, el pernil y el chorizo más el agua y el caldo de cerveza donde los dejaron remojando. Aliñar con las hojas de laurel y cocinar por 45 a 60 minutos en olla a presión. Una vez cocidos, retirar el pernil y el chorizo. A los garbanzos, agregar la leche evaporada y triturar en juguera. Posteriormente, desmenuzar el pernil y servir esta rica crema con trozos de pernil y chorizo en plato hondo de greda. Al final aplicar ají de color diluido en un poco de aceite caliente, más unas hojas verdes. A disfrutar esta rica crema, acompañada de un vino Merlot.





Chuletas vetadas al sésamo tostado, con guiso de mote al oliva y tomate asado



12 UNIDADES DE CHULETAS CENTRO DELGADAS
1 TAZA DE SÉSAMO BLANCO
2 TAZAS DE MOTE
4 CEBOLLINES
1 TAZA DE QUESO
4 TAZAS DE CALDO HUESO O PERNIL
1 TAZA DE OLIVA
6 TOMATES
ALIÑOS A GUSTO O ALGUNA ESPECIE DE SU AGRADO

En una sartén con un poco de aceite de oliva tostar el sésamo por 5 minutos aproximadamente.

En una olla, dorar los cebollines cortados y agregar el mote con el caldo y oliva. Luego, cocinar por 15 minutos y, al final, agregar el queso ya rallado para que se vaya derritiendo lentamente.

Una vez listo el acompañamiento, llevar las chuletas al horno muy caliente a 220 grados con los tomates alrededor. Posteriormente, servir estas ricas chuletas con la base del guiso, el sésamo tostado sobre las chuletas y los tomates al lado. Sugerimos acompañar con un clásico Merlot de la zona del Maule.







Pernil con chucrut casero, papas con crema ácida casera y ciboulette



2 PERNILES GRANDES
2 LITROS DE CERVEZA
SAL GRUESA DE CÁHUIL
PAPEL ALUMINIO
1/2 REPOLLO
1/2 LITRO DE VINAGRE BLANCO
1 TAZA DE AZÚCAR
1/2 LITRO DE AGUA
10 PAPAS, GRANDES
1/2 LITRO DE CREMA
4 LIMONES
2 CIBOULETTES

En una fuente para horno poner los pernils, agregar vino blanco y sal. Tapar con papel aluminio y llevar al horno ya caliente a 180 grados de temperatura por 2 horas y, dependiendo del horno, hasta 2 horas y 30 minutos. Mientras, rallar el repollo y llevar a una olla con el vinagre, agua y azúcar. Cocinar por 40 minutos hasta que se haya evaporado el vinagre. Aprovechar el horno y cocinar las papas con piel dentro de papel aluminio. Batir la crema previamente fría y cuando se esté espesando agregar el jugo de limón. Servir en plato grande el perrnil entero acompañado de las papas saliendo del horno, agregando la crema ácida casera y el chucrut. Se recomienda consumir con un vino Cabernet Franc.

* Cuando esta receta se cocina en horno eléctrico se recomienda dejar en la función con calor por arriba y abajo; y, si tiene ventilador atrás, también dejar funcionando.





Tortillas mexicanas rellenas
con lomo, palta, tomates, lechugas, etc



6 TORTILLAS GRANDES MEXICANAS
1/2 KILO DE LOMO O CUALQUIER CORTE DEL CHANCHO BIEN COCINADO PARA QUE ESTÉ BLANDO
1 CEBOLLA MORADA
3 TOMATES
3 PALTAS
1 LECHUGA
1 BANDEJA CHAMPIÑONES
2 AJÍES VERDES
SALSAS A ELECCIÓN PICANTES O SIMPLEMENTE PEBRE

Antes de rellenar tener todo picado como les sea más fácil. La carne ya cocinada y picada, muchas veces sobra del asado del día anterior. Saltear los champiñones y el resto picar y rellenar las tortillas como más les guste. Le pueden agregar algún tipo de queso sobre el final del relleno.

También recomiendo pebre picado para acompañar. Sugiero consumir acompañado de cerveza negra helada.



Lomo liso al pil-pil y ajillo



1 KILO DE LOMO LISO
1 CABEZA DE AJO
PAPEL ALUMINIO
3 AJÍES CACHO CABRA
1 1/2 TAZA DE ACEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEN
SAL, PIMIENTA, PALOS DE BROCHETAS

A la cabeza de ajo, cortar solamente las puntas. Llevar a papel aluminio y agregar aceite de oliva y sal, cerrar el aluminio e introducir al horno, muy caliente, por 45 minutos. Al sacar el ajo, esperar que se enfríe y apretar con ambas manos. Saldrá una pasta de ajo muy café y agradable aroma avellanado. Cortar el lomo liso en lonjas, adobar con dicha pasta y añadir un toque de aceite de oliva, en una greda. Calentar el aceite de oliva y agregar las lonjas del lomo. Luego, ir añadiendo el cacho de cabra, un toque de cilantro y los palos de madera para no quemarse la boca cuando se hace con tenedor. Se recomienda unas copas de algún espumante.





Garbanzos en caldo en arrollado

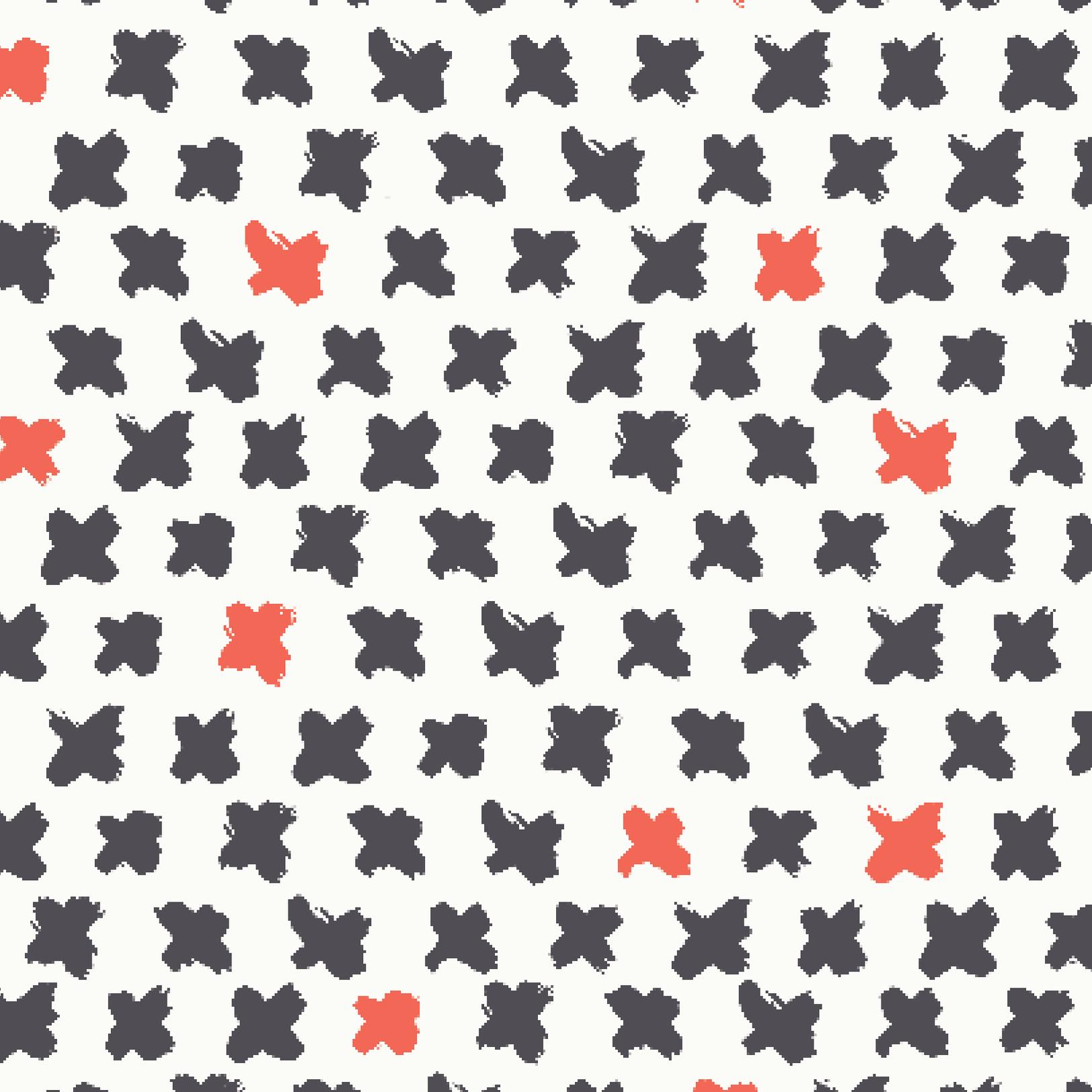


1/2 KILO GARBANZOS
1 LITRO DE VINO BLANCO
1 TROZO DE TOCINO
1/2 KILO DE ARROLLADO
3 PUERROS
2 PIMENTONES ROJOS
1 CACHO CABRA
1 TAZA DE CHUCHOCA
ALIÑOS A GUSTO

Remojar en agua o vino blanco la noche anterior. Hacer un sofrito con los puerros cortados a cuadros con los pimentones y cacho cabra. Agregar los garbanzos en su caldo y añadir 1 litro más de agua. Luego, cocer con el tocino y el trozo completo del arrollado en una olla a presión. Si utiliza una olla convencional, el tiempo de cocción es de 1 hora y 15 minutos.

Al terminar la cocción, espesar con la chuchoca y servir en plato hondo con el arrollado desmenuzado sobre los garbanzos; el ají cacho cabra le da ese color rojo y un poco de picor. Acompañar con cerveza fría.









Costillar con sésamo y puré de garbanzos con papa amarillada y salsa cilantro



- 2 KILOS DE COSTILLAR
 - 1 TAZA DE SÉSAMO BLANCO
 - 2 TAZAS DE VINO BLANCO
 - 2 CUCHARADAS DE ORÉGANO
 - 2 TAZAS DE GARBANZOS
 - 3 CEBOLLAS
 - 1/2 LITRO DE CERVEZA
 - 1 PAQUETE DE CILANTRO
- SAL GRUESA Y PIMIENTA RECIÉN MOLIDA

En una olla cocer los garbanzos previamente remojados la noche anterior en cerveza, con las cebollas, luego triturar y aliñar. Ubicar el costillar en la lata del horno y sobre él aplicar sal gruesa, vino blanco, orégano y el sésamo. Luego, llevar a horno caliente a 200 grados por espacio de 1 hora. Se recomienda que en los últimos 20 minutos, el calor debe llegar por arriba. Luego, moler el cilantro con un poco de agua tibia. Servir con el puré de garbanzos de base, el costillar arriba con el sésamo que ya quedo tostado por el horno, salsa de cilantro por el lado. Recomendando acompañar con una cerveza rubia, muy fría.



Lomo vetado con zapallos italianos grillados a la chancaca



- | KILO DE LOMO VETADO
- 4 ZAPALLOS ITALIANOS
- 2 ZANAHORIAS
- | PAN DE CHANCACA
- | TAZA DE RON

Cocinar el lomo vetado entero en el horno por 45 a 55 minutos a una temperatura de 180 grados. Luego, hacer la salsa de chancaca con el ron. Una vez que hierva se evapora el alcohol. Posteriormente, cortar los zapallos italianos en rodajas gruesas, llevarlos al horno con la chancaca ya en salsa y cocinar por 15 minutos. Cortar el lomo, acompañar con los zapallos italianos agridulces, y, enseguida, agregar a gusto verduras asadas o arroz blanco. Para este plato, se recomienda acompañar con una cerveza gruesa.





Tártaro de molida al gilette con huevo de codorniz y tostadas



- 1/2 KILO DE CARNE MOLIDA DE CENTRO
- 1 TAZA DE CEBOLLAS PERLAS
- 1 TAZA DE PEPINILLOS
- 1/2 TAZA DE MOSTAZA A ELECCIÓN
- 1 TAZA DE QUESO RALLADO
- 2 AJÍES VERDES
- 3 CUCHARADAS DE ALCAPARRA
- 6 HUEVOS DE CODORNIZ
- 1 CUCHARADA DE ALBAHACA DESHIDRATADA
- OLIVA, JUGO DE LIMÓN, SAL, PIMIENTA
- 2 MARRAQUETAS

Poner la carne molida a baño María para darle una cocción suave, sin que bote jugo. Luego en un bowl agregar todos los ingredientes y la cebolla, ají verde y pepinillo cortados a cuadros chico. Aliñar con mostaza, limón, oliva y albahaca. Agregar las alcaparras y el queso. Mezclar bien y servir sobre las tostadas de marraqueta o galletas. Añadir el huevo crudo de codorniz sobre la carne, y poner un toque de cilantro. Para acompañar se sugiere cervezas.





Longanizas caseras en pinchos de papas y tostadas



- 1/2 KILO DE LOMO
- 1/2 KILO DE PULPA
- 1/2 KILO DE TOCINO
- 2 CUCHARADAS DE SAL DE CEBOLLA
- 1/2 CUCHARADA DE PIMIENTA BLANCA
- 1/2 CUCHARADA DE AJÍ COLOR
- 1 CUCHARADA DE ORÉGANO
- 10 PAPAS CHICAS
- 50 CENTÍMETROS DE TRIPA DE ANIMAL

En una moledora de casa, moler cada uno de los cortes incluyendo el tocino. Una vez en el bowl, mezclar todo con las manos y agregar aliño. Luego, poner todo en la moledora otra vez y agregar la tripa, hacer un nudo y rellenar toda la tripa con la carne ya aliñada.

Se recomienda cocinar por espacio de 10 minutos en olla con agua caliente, y en paralelo, agregar las papas al agua para que se cocinen. Servir en plato grande esta gran longaniza, acompañada de pinchos de papas con piel y tostadas. Se sugiere acompañar con cerveza negra.

Mientras más blanca es la carne es porque la longaniza lleva sólo una gota de ají de color. Por el contrario, cuando presentan exceso de grasa, el fabricante las tiñe y, para el sabor, aplica abundante ajo. Ello, las hace poco ricas y adquieren cualquier sabor; menos el de la carne de cerdo.

** La moledora de carnes está en venta en todas las tiendas y supermercados grandes.*





Camarones al pil-pil con fricandelas al tojino



1/2 KILO DE CAMARONES GRANDES PELADOS
1/2 KILO DE CARNE MOLIDA
6 LONGAS DE TOCINO
3 HUEVOS
1/2 TAZA SEMOLINA
3 CEBOLLAS
3 CHALOTAS
1 TAZA VINO BLANCO
1 ZAPALLO ITALIANO
1/2 BAGUETTE
ALIÑOS Y HOJAS DE ALBAHACA

Picar la cebolla con las chalotas y luego dorarlas muy bien en aceite de oliva. Al terminar, agregar el vino blanco y los camarones para que se cocinen en muy poco tiempo y no queden secos. En un bowl, añadir la carne, huevos, semolina y aliños. Armar las fricandelas del tamaño de la mano y envolver en hueso de costillar o simplemente en un palo largo de brochetas. Envolver en mucho tocino y llevar al horno caliente por 20 minutos. Dorar los italianos en una sartén junto con el pan.

Servir en plato grande con los camarones al medio y el resto por los lados. Recomiendo algún espumante muy frío.



Churrasca con lomo liso, tomate cherry,
ají verde, higos, lechugas y mostaza tradicional



6 CHURRASCAS O PANES AMASADOS GRANDES

1 KILO DE LOMO LISO

8 TOMATES CHERRY

3 AJÍES VERDES

2 LECHUGAS

8 HIGOS

MOSTAZA Y MAYONESA, A GUSTO

Cocinar el lomo liso en el horno entero con abundante mostaza, por 40 minutos a 180 grados de temperatura. Cortar en lonjas delgadas, calentar el pan o churrascas. Empezar a rellenar esta maravilla, por capas, terminando con más mostaza y mayo. Afirmar el pan con un palo de brocheta con un tomate. Agregar frutos secos alrededor del plato. Se recomienda acompañar con cerveza negra, con dos dedos de espuma.

* *Churrasca es un pan típico de la zona del Maule, elaborado con harina, bicarbonato y cocinado sobre un brasero o parrilla.*



Matambrito para piquear
con queso y pimentones de colores,
albahaca y tostadas de churrascas

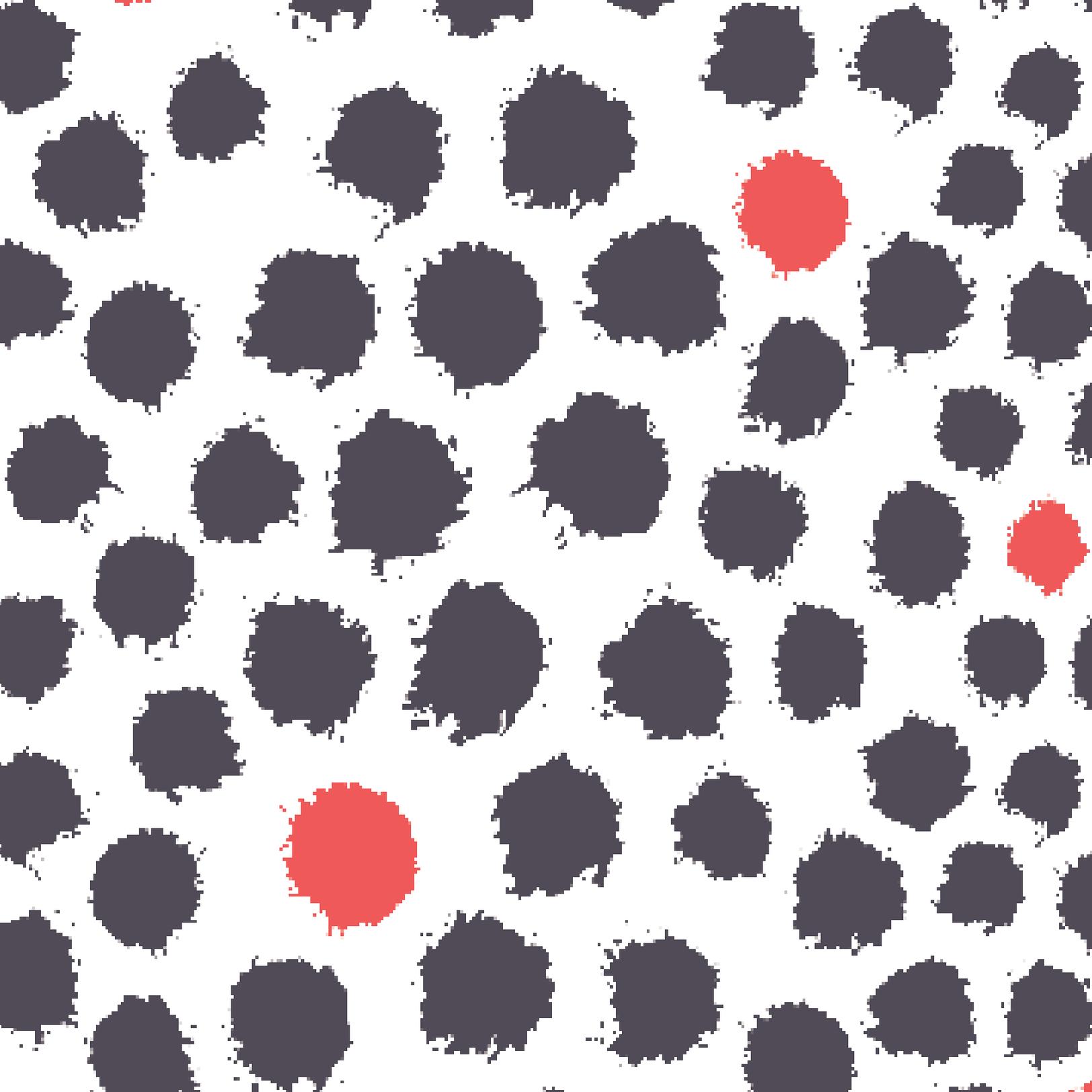


2 KILOS MALAYA
10 HOJAS ALBAHACA
10 LAMINAS QUESO MANTECOSO
2 PIMENTONES ROJOS
1 PIMENTÓN AMARILLO
8 TOMATES CHERRY
3 CHURRASCAS O PAN AMASADO
SAL, PIMIENTA, ALIÑOS VARIOS

Cocinar la carne a la parrilla solo con sal. Al dar vuelta la carne, añadir el queso para que se derrita. Picar a cuadros los pimentones y la albahaca en tiras. Tostar las churrascas y poner de acompañamiento. Decorar con tomates cherry y ¡a comer! Recomiendo cerveza fuerte, de 7 a 8 grados (son unas belgas).









Plateada con porotos negros, tallarines y callampas



- 2 KILOS DE PLATEADA
- 3 CEBOLLAS
- 1 PAQUETE DE CEBOLLÍN
- 1/2 KILO DE POROTOS NEGROS
- 2 TAZAS DE CALLAMPAS
- 1 LITRO DE VINO BLANCO
- 2 LITROS DE AGUA
- 1/4 KILO DE HUESOS CARNUDOS
- 1/2 KILO DE TOCINO CORTADO A CUADROS CHICOS
- PIMIENTA, SAL, COMINO
- 1/2 PAQUETE DE TALLARINES NÚMERO 5

En una olla grande agregar todos los productos, menos los tallarines. Cocinar por 1 hora en olla presión, si la olla es normal, el tiempo destinado a ello será de 1 hora 30 minutos.

Una vez cocidos los porotos, sacar los huesos y caldo para cocinar los tallarines. Servir en pocillo de greda los porotos ya terminados. Sobre éstos, los tallarines. Decorar con las Callampas y servir.

Se recomienda acompañar con un vino Merlot.

** Los porotos se recomienda dejarlos remojando el día anterior en el vino blanco.*



Gran disco de solomillo, plateada, cebollín, camarones a la soja



- 1/2 KILO DE SOLOMILLO
- 1 KILO DE PLATEADA
- 1/2 KILO DE CAMARONES
- 1/2 KILO DE CALAMARES EN ANILLOS
- 1 BRÓCOLIS
- 1/2 COLIFLOR
- 2 PIMENTONES ROJOS
- 1 PAQUETE CEBOLLÍN
- 2 ZAPALLO ITALIANOS
- 1/2 LITRO DE SALSA SOYA
- 1 TAZA DE ACEITE DE OLIVA
- 4 DIENTES DE AJO
- 5 CHALOTAS

En un gran disco agregar el aceite de oliva y las chalotas cortadas en pluma, agregar los dientes de ajos y dorar. Luego, retirar los ajos (opcional). Incorporar los cortes de plateada, solomillo con la salsa de soya. Agregar todas las verduras cortadas de la manera más cómoda para el que cocina.

Y, al final, añadir los mariscos que se demoran menos tiempo en la cocción. Cocinar todo a fuego medio, en el disco por 25 minutos. Servir con algún acompañamiento a elección y disfrutar con un rico vino Carménère.

** Este disco es para 10 a 15 personas.*



Tabla de lengua, jamón serrano, quesos y frutos secos



- 3 LENGUAS GRANDES
- 100 GRAMOS DE JAMÓN SERRANO
- | QUESO CAMEMBERT
- | QUESO MOZZARELLA
- | QUESO AL ORÉGANO
- | QUESO EDAM
- 3 HUEVOS DUROS
- | TAZA DE PISTACHOS
- | TAZA DE ALMENDRAS
- | TAZA DE NUECES
- | TAZA DE PASAS
- | TAZA DE DAMASCOS CONFITADOS
- | LECHUGA HIDROPÓNICA
- TOSTADAS O GALLETAS A GUSTO

Cocinar las lenguas en abundante vino blanco y cebollas, sal gruesa a gusto, y cocinar por espacio de 1 hora en olla a presión. Luego, dejar enfriar y cortar en láminas delgadas. Tras ello, armar la tabla con los cortes de quesos, entremedio los frutos secos, y las tostadas o galletas sobre los frutos. Los huevos duros encima para dar un aspecto más colorido. Se recomienda rociar con oliva los productos una vez puestos en la tabla. Sugiero vino Cabernet para acompañar “el picoteo”.







Chuletón en greda al vino tinto con champiñones a la crema y papas al romero



1 KILO DE CHULETÓN, PUEDE SER CON O SIN HUESO

1 LITRO DE VINO TINTO, CAJA

1 BANDEJA DE CHAMPIÑONES

3 DIENTES DE AJO

2 CEBOLLAS MORADAS

2 TAZAS DE CREMA

1/2 KILO DE PAPAS MEDIANAS

2 RAMAS DE ROMERO

OLIVA, SAL Y OTROS, A GUSTO

En una olla o fuente de greda poner las cebollas a pluma y sobre ésta los dientes de ajo, la carne y el vino tinto. Aplicar sal gruesa por supuesto. Cocinar a fuego fuerte por 35 a 45 minutos.

Luego saltear los champiñones y agregar la crema. Se recomienda que hierva por 20 minutos para que la crema espese; cocinar las papas con el romero y aceite de oliva, sin pelar y a horno fuerte por el mismo tiempo que la carne. Por lo general, se utiliza la bandeja de abajo para hacerlos juntos.

Para que el ajo no sea pesado y que nos caiga mal recomiendo, en primer lugar, hervir la cantidad de cabezas de ajo que va a utilizar por 5 minutos; luego, llevar a un sartén con aceite de oliva caliente y dorar los dientes de ajo hasta que queden dorados; verán lo rico que quedan, nunca más sentirán esa pesadez del ajo crudo.

** Para la greda ya no es necesario viajar a Pomaire, las venden en todos los supermercados o en ferias.*



Faldón al estilo matambrito con queso, pimentón, tomates y papas fritas caseras



1 KILO DE FALDÓN O MALAYA
1/2 LITRO DE VINO BLANCO
200 GRAMOS DE QUESO MOZARELLA
4 TOMATES
2 PIMENTONES
1/2 KILO DE PAPAS GRANDES
2 CUCHARADAS DE MERQUÉN
SAL Y PIMIENTA

Cocinar el faldón o malaya al horno, con el vino blanco y los tomates, por 1/2 hora a 200 grados de temperatura. Luego, rellenar por capas con el queso, pimentón y agregar el tomate ya asado. Aliñar sobre la carne con sal, pimienta, eneldo o romero. Enseguida, freír las papas con piel y al momento de servir, agregar sal y mucho merquén.







Paella jugosa, con entrañas, lomo liso,
malaya, arrachatera, pulpo, ostiones, camarones y choritos.



- 1/4 KILO DE CADA CORTE DE CHANCHO
- 1 TAZA DE ACEITE DE OLIVA
- 4 DIENTES DE AJO
- 1 PULPO ENTERO
- 1 KILO DE OSTIONES
- 1/2 KILO DE CAMARONES
- 2 KILOS DE CHORITOS
- 2 CUCHARADAS DE PASTA CURRY
- 1 LITRO DE VINO BLANCO
- 1 LITRO DE CALDO PERNIL
- 4 CEBOLLAS
- 1 KILO DE ARROZ GRANO CORTO, NO PRE GRANEADO
- SAL Y ALIÑOS A GUSTO
- 2 AJÍES CACHO CABRA

En una olla grande poner las cebollas y dorar. Luego, agregar los choritos con el vino blanco y caldo pernil para enseguida dejar que hierva por 20 minutos. En una paellera caliente, dorar los dientes de ajo con aceite de oliva y retirar. Luego, agregar los cortes de carnes. Trozarlos en cubitos de dos por dos centímetros, aproximadamente. Agregar el arroz y dorar con todo los cortes de carne que están en la paellera. Añadir el caldo de choritos hasta quedar sumergido junto con el arroz y el resto de los ingredientes (choritos, ostiones, camarones), y, al final, el pulpo cortado con el ají cacho cabra, cortado delgadito o tiritas. Se puede decorar con pimentones.

** Para la cocción del pulpo es recomendable usar una olla a presión con abundante agua, por espacio de 45 minutos.*



Brusquetas con pasta de aceitunas, pinchos de tomates y cortes varios del choncho



- 1 KILO DE CORTES VARIOS DE CHANCHITO
- 1 BAGUETTE GRANDE
- 1 TAZA ACEITUNAS NEGRAS, SIN CUESCO
- 1/2 TAZA DE ACEITE DE OLIVA
- 5 CHAMPIGNONES PORTOBELLOS
- TOMATES PERA CHICOS
- SAL, Y ALIÑOS VARIOS
- 1 LITRO DE AGUA
- 1/2 KILO DE CHAMPIGNONES
- MERQUÉN, SAL GRUESA, PIMIENTA BLANCA, OLIVA, ORÉGANO, TODO A GUSTO

En una sartén, saltear todos los cortes en tamaños de 2 por 2 centímetros. Aliñar a gusto. Moler las aceitunas negras con el aceite de oliva y rellenar las tostadas de baguette. Llevar a un plato y hacer pinchos con los tomates, peras y ají verde dorado en horno. Decorar con pimentones amarillos, los champiñones portobellos y los trozos de carne en el plato.

Llevar a la mesa como “picoteo”, tomando las brusquetas con la pasta de aceitunas y añadiendo un corte de carne con un pincho de tomates. Acompañar con un vino Pinot Noir y luego dejar reposar 10 minutos. Servir en la mesa en plato hondo. Se sugiere decorar con hojas de laurel y ajíes cacho cabra. Recomiendo un vino Chardonnay, frío.





Fetuccini caseros con plateada



1/2 KILO DE HARINA
5 HUEVOS
1 TAZA SEMOLINA
SAL
1 KILO DE PLATEADA
1 CEBOLLA
2 TOMATES
1 LITRO DE VINO BLANCO
ALIÑOS A GUSTO

Para hacer la pasta, hay que juntar la harina con 3 yemas y 2 huevos enteros, mezclar bien. Si se moja mucho, agregar un poco más de harina y si se seca un toque de agua tibia.

Estirar la masa con la máquina o uslero y espolvorear semolina para que no se pegue. Cortar en forma de Fetuccini gruesos. Para cocinar la pasta se recomienda una olla con mucho caldo caliente, así queda con mejor sabor.

Para la plateada llevar en lata para horno agregando, vino blanco a la cebolla y tomates con aliños como sal. Cocinar la plateada tapándola con papel aluminio y hornear por 1 hora y 20 minutos, en horno a 180 grados de temperatura. Retirar, cortar en tiras y servir sobre la pasta. Queso opcional, al igual que el aceite oliva con especias. A disfrutar con un vino Merlot.



Lomo de centro y pollo con arroz con choritos



1/2 KILO DE LOMO CENTRO
3 PECHUGAS DE POLLO
RAMAS DE ROMERO
1 KILO DE CHORITOS, SIN CONCHA, CONGELADOS
1 KILO DE ALMEJAS, CON CONCHA
2 TAZAS DE ARROZ
2 TAZAS CREMA
ALIÑOS A GUSTO, COMO SIEMPRE

Cocinar las almejas, el lomo ya trozado y el pollo partido en 2, en 2 litros de agua por 25 a 35 minutos, agregando las ramas de romero y sal. Cocinar el arroz con los choritos. Cuando esté listo el arroz, agregar la crema y el queso opcional. Servir en plato hondo y decorar con algo verde. Recomendando un vino blanco, bien helado.

** Se sugiere no descongelar los choritos ya que aportan sabor al estar congelados. Se agregan congelados al hacer el arroz.*



Pulpa mariscal con pollo, choritos, ostiones, cebolla morada y longaniza casera



- 1/2 KILO DE PULPA O PIERNA
 - 2 PECHUGAS POLLO
 - 1 KILO DE CHORITOS MALTONES
 - 1/2 KILO DE OSTIONES
 - 3 AJÍES CACHO CABRA
 - 2 CEBOLLAS MORADAS
 - 3 LONGANIZAS
 - 1/2 LITRO DE VINO BLANCO
 - 1 LITRO DE AGUA
 - 1/2 KILO DE CHAMPIGNONES
- MERQUÉN, SAL GRUESA, PIMIENTA BLANCA, OLIVA, ORÉGANO, TODO A GUSTO

En una fuente grande de greda o cerámica que se pueda poner al fuego directo, agregar oliva y dorar las cebollas moradas con los ajíes cacho cabra. Luego, añadir la pulpa y el pollo. Cuando se comience a dorar, sumar las longanizas cortadas en trozos y sobre éstas los choritos, champignones y ostiones. Cubrir todo con el vino blanco y el agua o algún caldo de huesos. Tapar y dejar que hierva por 25 minutos. Apagar y luego dejar reposar 10 minutos. Servir en la mesa en plato hondo. Se sugiere decorar con hojas de laurel y ajíes cacho cabra. Recomendando un vino Chardonnay frío.





Tostadas con carne molida al curry y huevos al cilantro



1/2 KILO DE CARNE MOLIDA, CHANCHO ESPECIAL
2 CUCHARADAS DE CURRY
2 CEBOLLAS
1 PIMENTÓN
2 TAZAS DE CALDO DE HUESOS O PERNIL
1 PAN BAGUETTE

Llevar en un sartén caliente y con aceite de oliva la cebolla rallada por lado grueso. Agregar el pimentón también rallado. Dorar bien en sartén, poner la carne molida con el curry.

Una vez mezclado incorporar el caldo y luego dejar reducir unos 10 minutos. Enseguida, cortar el pan en mantequilla y servir sobre él la carne ya lista. Acompañar con huevos duros al cilantro y un buen vino. Se sugiere Pinot Noir.





Pimentones rellenos en entraña desmenuzada y queso



1/2 KILO DE ENTRAÑAS
3 PIMENTONES
1 TAZA DE QUESO MOZARELLA
ROMERO
1 LECHE EVAPORADA
10 HOJAS DE ALBAHACA
1 TAZA SALSA TOMATES
ALIÑOS VARIOS, A GUSTO

Cortar los pimentones en dos. Luego, hacer lo mismo, con las entrañas, pero en tiras y enseguida saltear. Rallar el queso y juntar con la leche evaporada para hacer como una pasta. Primero, agregar al pimentón la salsa tomates, sobre ésta la entraña ya cortada y salteada, hojas de albahaca encima y cubrir con la pasta queso. Llevar al horno caliente para gratinar por 10 a 15 minutos. Servir y decorar con romero o albahaca y un trozo de la carne. Recomiendo cerveza fría.

** Si la cerveza en la casa está tibia, envolverla en papel absorbente mojado y llevar al congelados por 15 minutos y verán como se enfría rápido.*



Lomo al sésamo con mix de verduras salteadas



- 1 KILO DE LOMO LISO, VETADO O SOLOMILLO
- 1 CUADRADO DE CHANCACA
- 2 TAZAS DE VINO BLANCO
- 2 CEBOLLAS MORADAS
- 1 BANDEJA DE CHAMPIÑONES OSTRAS
- 2 PIMENTONES AMARILLOS
- 1 TAZA DE SÉSAMO
- POCO ALIÑO, YA QUE MANDA EL AGRIDULCE

Diluir la chancaca en el vino blanco para dejar marinando el corte que elijan durante la noche anterior. Más adelante, cocinar al horno por 30 minutos para que quede jugoso. La chancaca le da el agridulce como si fuera la clásica BBQ. Cortar las verduras a cuadro y acompañar la carne cortada en tiras o a cuadros. Espolvorear el sésamo que le da un sabor muy especial. Servir y acompañar con vino a elección.

** El sésamo aporta el mejor calcio y su proteína es de las mejores, se recomienda su consumo todos los días.*









Prietas caseras con nueces y almendras



1/2 LITRO DE SANGRE DEL CHANCHO O 6 PRIETAS ENTERAS

2 CEBOLLAS

2 TAZAS DE VINO BLANCO

1 CEBOLLÍN

COMINO, ORÉGANO, SAL, SALVIA, TODO A GUSTO (SIEMPRE SE HABLA DE UNA PUNTA DE LA CUCHARA DE TÉ)

1 TAZA DE ALMENDRAS

1 TAZA DE PISTACHOS

1 TAZA DE NUECES

30 CENTÍMETROS DE TRIPA (LA VENDEN EN LA VEGA, FRANKLIN Y EN REGIONES)

En una olla, dorar la cebolla junto al cebollín. Una vez dorado este sofrito, añadir 2 tazas de vino blanco. Cuando este hirviendo, agregar la sangre y todos los aliños. No dejar de revolver hasta que este espeso y de color café, a fuego lento. Luego, agregar todos los frutos secos molidos en la juguera, mezclar todo como una pasta, si está muy espesa agregar vino blanco para poder rellenar.

Tomar la tripa con un nudo en la punta, la otra punta poner un embudo grande y comenzar a rellenar (si tiene la moledora de carnes con la función de rellenar, ocúpela). Hay que hacerlo con paciencia y, a medida que se va rellenando, ir apretando con las manos para que quede bien compacta. La idea es hacerla bien larga y calentar en agua caliente por 10 minutos, solamente para que la tripa quede blanda. Acuérdense que el relleno ya está cocinado. Para comer estas ricas prietas caseras, acompañar con papas cocidas y pebre. Además, con un gran vino Cabernet Franc, mi preferido.

** Si no quieren hacer este trabajo compren las prietas, las desarmen y le agregan los frutos secos molidos, la calientan en sartén y las sirven en tostadas con un trozo de queso Camembert encima.*





Plateada a tomateada con pimentones y choclo asado



- 2 KILOS DE PLATEADA
- 1 LITRO DE AGUA
- 2 LITROS DE VINO TINTO
- 6 TOMATES MADUROS
- 2 CEBOLLAS
- 2 ZANAHORIAS
- ORÉGANO, LAUREL, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- 4 PIMENTONES
- 4 CHOCLOS

En una olla a presión con un poco aceite de oliva, dorar bien la plateada. Luego, agregar vino, agua, tomates, zanahorias, aliños, cebollas. Llevar a cocción en la olla a presión por 1 hora. Este tiempo se contabiliza desde que la olla comienza a emitir vapor.

Luego, en una fuente para horno, se debe llevar los choclos con cáscaras y pimentones aliñados con sal gruesa y pimienta, a 180 grados de temperatura por 1 hora. Para la salsa, sacar la plateada y triturar la salsa en una juguera o brazo triturador. Enseguida, servir en plato grande con la salsa sobre la plateada y las verduras por los costados. Para esta receta, recomiendo un buen vino Carménère.



Charquián de trozos de choncho



1/2 KILO DE LO QUE SOBRÓ DE LA PARRILLA (COSTILLAR, CHULETAS, LOMO, ETC.)
ESTO ES OPCIONAL, SI LO PREFIERE, CON 6 CHULETAS CORTADAS EN TIRAS QUEDA MUY BIEN

1/2 KILO DE ZAPALLO

1/2 KILO DE PAPAS

1 TAZA DE CHOCLO

3 ZANAHORIAS

2 TAZAS DE ESPINACAS

2 HUEVOS

Cocinar en caldo de choncho las zanahorias con las papas y el zapallo cortadas a cuadro de 2 por 2 centímetros, aproximadamente por 25 minutos. Antes de apagar el fuego, añadir los choclos para que no se recuezan. Se recomienda que esta acción se realice en los últimos 5 minutos. Mientras se cocinan las verduras, desmenuzar la carne del asado. Y saltear en poco de aceite de oliva junto con las espinacas ya cortadas en tiras. Una vez lista las verduras, botar el agua y moler con cucharón las papas, zapallos y zanahorias. Agregar la carne con las espinacas y llevar a un plato para servir con los dos huevos fritos encima. Acompañar con un vino Carménère.



Cazuela estilo italiana con repollos bruseles



- 1/2 PIERNA
- 1/2 KILO DE COSTILLAR
- 1/2 KILO DE REPOLLOS BRUSELAS
- 1/2 REPOLLO GRANDE
- 1 FRASCO DE TOMATES DESHIDRATADOS EN OLIVA
- 2 SALSAS DE TOMATES CON CALLAMPAS
- 1/2 LITRO DE VINO BLANCO
- 3 PIMENTONES ROJOS
- 4 CHALOTAS
- 3 DIENTES DE AJO
- MERQUÉN Y SAL, A GUSTO

En una olla de greda (si se puede ya que el sabor es único) dorar bien las chalotas, los dientes de ajo y todo el frasco de los tomates deshidratados. Luego, agregar las carnes hasta que queden doradas, el vino blanco con las salsas de tomates, los repollitos y aliños. Sumar los pimentones enteros sobre esta cazuela y tapar con las hojas grandes del repollo. Por lo menos, utilizar 6 hojas enteras. Dejar cocinar por 50 a 60 minutos a fuego bajo, en olla tradicional, ya que las hojas del repollo hacen de tapa. Se puede acompañar con polenta a la crema. A disfrutar con un vino Cabernet del Maule.

* *La polenta es un plato muy tradicional en Italia que va con crema y queso. Es conocida en el mundo al igual que la nuestra, pero en Chile le llamamos chuchoca, que se le daba a las gallinas en el campo. Ambas son del choclo seco y triturado. La diferencia es el molido, más fino es en Italia.*



Tartajota de molida de costillar jengibre y queso cabra



- | KILO DE CARNE MOLIDA O DESMENUZADO DE COSTILLAR
- | PAQUETE MASA PASCUALINA
- 6 LONGAS DE TOCINO
- 2 TAZAS ESPINACAS
- | TROZO QUESO CABRA
- 3 HUEVOS
- | TAZA DE CREMA
- | TROZO DE PAPA DE JENGIBRE
- 2 CEBOLLAS
- ALIÑOS A GUSTO

Dorar bien las cebollas con el jengibre rallado, luego agregar la carne con las espinacas. Enseguida, juntar todo en un bowl: la crema, los huevos, el queso de cabra rallado y, la carne con la cebolla y jengibre. En un molde redondo de gran tamaño poner de base una masa de pascualina; rellenar con todos los ingredientes del bowl y las lonjas de tocino, tapar con la otra masa, mojar el borde de la masa con agua tibia y cerrar: pintar con huevo batido y hornear por 10 a 15 minutos en horno a 160 grados de temperatura. Servir y acompañar con vino Chardonnay Sour.





Pasta a elección en cocción de caldo y lonjas de arrachadera



- I PAQUETE DE PASTA A ELECCIÓN (RECOMIENDO SIEMPRE PASTA FRESCA)
- 2 LITROS DE CALDO
- I/2 KILO DE ARRACHADERA, CORTE DELGADO DEL CHANCHO
- TOMATES O SALSA TOMATES
- QUESO PARMESANO
- PIMIENTA RECIÉN MOLIDA
- I TAZA DE PESTO DE ALBAHACA

Cocinar la pasta fresca, acuérdense que se demora muy poco entre 3 a 5 minutos. En un sartén con oliva, saltear las lonjas de arrachadera con sal y pimienta. Tomar una mata de albahaca fresca (hay todo el año, ya que son de invernaderos o hidropónicas). Sacar las hojas y moler en la juguera con oliva y sal. Llevar la pasta a plato hondo, agregar el tomate o la salsa caliente, pesto, parmesano y las lonjas de arrachadera. Decorar con hojas de albahaca. Para acompañar un buen vino Sirah.



Papas rellenas con molida de pierna



1/2 KILO DE CARNE MOLIDA ESPECIAL PIERNA

3 HUEVOS

2 CEBOLLAS

1/4 TOCINO

TOQUE DE NUEZ MOSCADA

1 TAZA DE NUECES

1 TAZA DE ACEITUNAS

1/2 KILO DE PAPAS

1 TAZA DE SEMOLINA

1/2 TAZA DE CILANTRO

1 TAZA DE VINO BLANCO

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

Para el pino, dorar bien las cebollas con el vino blanco. Juntar las cebollas con la carne molida, las nueces y aceitunas, ambas picadas. Agregar el cilantro y dejar reposar el pino. Hacer el puré de papas, añadiendo la mantequilla y el tocino picado. Espezar el puré con la semolina. Cocer los huevos duros para decoración. Armar las papas rellenas en la mano de la siguiente manera: con el puré, una cucharada grande de pino en el centro y cerrar con la mano para que quede bien sellado. Llevarlas al horno en una bandeja, pintar por fuera con huevo batido para que quede dorado. Hornear por espacio de 10 a 15 minutos. Servir con los huevos duros y opcional azúcar flor. Recomiendo acompañar con vino Cabernet.





Callitos • guatitas con papas fritas a cuadro



- 1/2 KILO DE CALLITOS
- 2 CEBOLLAS
- 2 TOMATES
- 2 TAZAS VINO BLANCO
- 1 TAZA SALSA TOMATES
- HOJAS DE LAUREL
- 2 ZANAHORIAS
- 1 LITRO DE CALDO PERNIL (YA LES COMENTÉ CÓMO GUARDAR)
- 1/2 KILO DE PAPAS

Lavar bien los callos y cortarlos a cuadro. Picar la cebolla, los tomates, la zanahoria en moneditas y dorar bien. Luego agregar los callos con la salsa de tomates, laurel y aliños como sal, pimienta, comino y el caldo con el vino blanco hasta que queden sumergidos los callos. Hervir por 45 minutos. Luego freír las papas fritas y servir en plato hondo para poder untar el jugo con una exquisita marraqueta. Recomendando un vino Merlot.

** Los callos los pueden dejar remojando la noche anterior en vino blanco o cerveza, solamente para agregar sabor, luego se lavan y se bota el caldo del remojo.*





CAMPO NOBEE
CAMPESINO
CASA DEL BOMBAJO



Chuleta parrillera con salsa mostaza, tomate, ají verde y pimentón asado



- 6 UNIDADES DE CHULETAS PARRILLERAS, GRUESAS
- 3 TAZAS DE MOSTAZA CLÁSICA
- 4 TOMATES
- 6 AJÍES VERDES
- 4 PIMENTONES ROJOS
- SAL GRUESA, PIMIENTA, OLIVA, A GUSTO
- 1/2 LITRO VINO BLANCO
- 1 TAZA DE SOYA

En una fuente de vidrio para horno agregar las chuletas ya aliñadas. El vino va de base en la fuente. Mezclar la mostaza con la soya; Luego, cubrir las chuletas con dicha salsa. Alrededor de las chuletas poner intercalados el ají verde, pimentón y tomate. Llevar al horno ya caliente a 180 grados de temperatura, y cocinar durante 1 hora y 20 minutos. Sacar del horno y llevar a la mesa en la misma fuente. Se recomienda acompañar con cerveza negra.







Porotos burros con centolla y lomo liso



1/2 KILO DE POROTOS BURROS
1/4 KILO DE PATAS DE CHANCHO
1/2 KILO DE LOMO LISO
1/2 KILO DE CENTOLLA
1/2 LITRO DE VINO BLANCO
1 CUCHARADA DE AJÍ COLOR
2 LITROS DE AGUA
COMINO, ORÉGANO, ALIÑOS VARIOS
CILANTRO O PEREJIL

Dejar remojando los porotos la noche anterior. Hacer un sofrito a gusto con cebolla y ají color y aliños varios. Cocinar los porotos en olla presión por 45 minutos, con los 2 litros de agua más las patas de choncho para dar consistencia al caldo y sabor. El lomo cocinar en sartén caliente y agregar de a poco el vino blanco para el sabor. Sumar un toque de sal gruesa.

Una vez listo los porotos (dejar adentro las patas) llevar a plato hondo, añadir 3 lonjas delgadas de lomo y patas de centolla en el centro con perejil o cilantro. Acompañar con vino Carménère.





Sandwich en pan de aceitunas con plateada y mozzarella



- 1 KILO DE PLATEADA
- 6 PANES GRANDES DE ACEITUNAS
- 1 TROZO O BOLA DE QUESO MOZZARELLA
- 2 BERENJENAS
- 4 CHALOTAS
- 1/2 TAZA DE MOSTAZA ANTIGUA
- SAL, OLIVA Y OTROS, A GUSTO

En una fuente para horno poner de base las chalotas enteras, luego las berenjenas y sobre ésta la plateada ya aliñada con mostaza y sal gruesa. Agregar 1/2 litro de agua, cubrir con papel aluminio y cocinar por 1 hora a 180 grados de temperatura. Una vez cocinada la carne, solamente pelar la berenjena o sacar toda la pulpa. Rellenar el pan de aceitunas como si fuera mantequilla, agregar la carne con jugo y trozos de chalotas. Cortar la mozzarella en láminas, añadir sobre la carne y a comer este rico sandwich. Recomiendo tener varios tipos de mostaza para ir agregando a esta maravilla. Por supuesto, acompañar con unas cervezas muy frías.



Omelette con huevos de campo, tocino y jamón acaramelado



8 HUEVOS DE CAMPO, GRANDES
6 LÁMINAS DE TOCINO
6 LÁMINAS DE JAMÓN ACARAMELADO
2 CEBOLLAS
2 PALTAS
2 TOMATES
6 PANES AMASADOS, MARRAQUETAS O CHURRASCAS
SAL Y ACEITE DE OLIVA

Primero dorar bien la cebolla cortada a pluma junto con el tocino. Batir muy bien los huevos y agregar el jamón cortado a cuadro o como les sea más fácil. Más adelante, juntar la cebolla con el tocino y los huevos, batir y llevar a una sartén con antiadherente. Aplicar un toque de aceite y calentar. Agregar todo a fuego lento, con una espátula de silicona empezar a mover, para ver cómo se está cocinando y comenzar a doblar hasta que quede como omelette. Llevar a un plato y acompañar con palta, tomate y el pan. ¡A tomar un rico desayuno!

Recomiendo un buen café de grano, con un toque de leche de vainilla.

** Al dorar la cebolla o cocinar los huevos no es necesario agregar aceite ya que el tocino lo aporta, si se desprende mucha manteca se puede botar un poco. Además, cocinar con el tocino le da mucho sabor.*





Empanadas de centolla, lomo liso al cebollín



**8 MASAS PARA EMPANADAS (RECOMIENDO LAS DE SUPERMERCADO, VIENEN LISTAS
Y SON EXCELENTES PARA HORNO O FRITAS)**

4 CEBOLLINES

1/2 KILO DE LOMO LISO

1/2 KILO DE CENTOLLA

2 CEBOLLAS

1/2 CUCHARADA DE AJÍ COLOR

1/2 CUCHARADA DE COMINO

ORÉGANO, SAL, PIMIENTA, OLIVA A GUSTO

2 HUEVOS

10 ACEITUNAS SIN HUESO

PASAS (OPCIONAL)

Cortar las cebollas y cebollín y dorar o sofreír muy bien, añadiendo ají color, comino, orégano, sal, pimienta. Una vez dorado, agregar la carne cortada a cuadros, cocinar con un toque de vino blanco y dejar enfriar. Rellenar las empanadas con el pino frío, trozos de huevo, aceituna y pasas.

Rellenar en el centro, mojar la masa por las orillas con agua tibia para luego cerrar. Pintar con huevo y hornear por 10 a 15 minutos. Servir calentitas, con unas copas de buen vino Carménère.

** Para un buen pino el secreto es un largo dorado; para que la cebolla bote toda su acidez tiene que estar por lo menos 15 a 20 minutos en la sartén, agregando agua cuando se va secando hasta que tome color café, si la cebolla está transparente indica que no está lista.*



Lomo apañado con queso y jamón serrano



- 1/2 LOMO CENTRO
- 1/2 KILO DE PANKO (PAN DESHIDRATADO PARA APAÑAR)
- 8 LÁMINAS DE QUESO MANTECOSO
- 6 LÁMINAS JAMÓN SERRANO
- 3 HUEVOS
- 1 TAZA DE HARINA
- 1/2 LITRO DE ACEITE PARA FREÍR
- 3 MARRAQUETAS

Apañar las láminas delgadas del lomo. Unir dos láminas y al centro poner el queso y una lámina de jamón serrano. Es como hacer un sandwich. Pasar primero por harina, luego, huevo batido y por el Panko, enseguida aplastar para que se pegue bien. Freír en 1/2 litro de aceite caliente por unos 2 minutos por lado. Retirar y partir en el medio; verán ¡cómo cae el queso derretido!

Tostar las marraquetas y acompañar este picoteo con abundante jamón serrano en la tabla para disfrutar de esta maravilla de sabores. Recomiendo acompañar con vino rojo o cervezas.



Riñones a la cerveza, con arroz blanco y perejil



- 1 KILO DE RIÑONES
- 2 CEBOLLAS
- 2 AJÍES VERDES
- 3 HOJAS DE LAUREL
- 1/2 MATA DE PEREJIL
- 1 LITRO DE CERVEZA
- PIMIENTA ENTERA Y SAL GRUESA DE CÁHUIL, A GUSTO
- 1 LITRO DE CALDO DE PERNIL O HUESOS
- 2 TAZAS DE ARROZ
- 1 ZANAHORIA
- 1 PIMENTÓN
- 5 TAZAS DE CALDO PERNIL

Durante la noche anterior, cortar los riñones a cuadros, lavar y dejar sumergidos en cerveza. Al momento de cocinar, cortar las cebollas con el ají verde y dorar con un poco de aceite de oliva. Enjuagar los riñones y llevar a la olla con el sofrito, agregando el caldo de pernil. Aliñar con laurel, pimienta, el perejil entero en el caldo y sal. Llevar a cocción lenta por 50 minutos en olla presión. Para hacer el arroz, sofrito de zanahoria con pimentón y agregar el caldo muy caliente para la cocción, ¡le dará sabor único! Al servir, en plato hondo con el arroz y decorar con perejil fresco encima para el aroma.

* El perejil fresco sirve para sacar olor de las manos como, por ejemplo, el de la cebolla.





MIS AGRADECIMIENTOS

A PAULA COX Y SU FAMILIA POR LA CASA Y EL RICO ASADO CON LOS VINOS DE JUAN.

A COEXCA S.A. Y SU GERENTE GENERAL, GUILLERMO GARCÍA, POR INCENTIVAR LA GASTRONOMÍA
A TRAVÉS DE ESTE MARAVILLOSO LIBRO.

A MIS AMIGOS COCINEROS RODRIGO DURAND Y MARTÍN DÍAZ.

A LA CASA DE CARLA RATTI Y “FITO” DE RANCAGUA POR SU LOCACIÓN EN LAS SESIONES DE FOTO.

A MAGALY -LA NANA DE LA CASA DE LA CARLA- QUE ME ENSEÑÓ VARIAS RECETAS.

Y AL GRUPO DE AMIGAS QUE NOS AYUDARON: ISABEL MORALES, VERÓNICA ORTIZ, MARÍA JOSÉ DE LA FUENTE, CARMEN LUISA
BUSTAMANTE, CLAUDIA ESPINOZA Y LA GRAN TÍA ALICIA GARCÍA.

A MI AMIGO FITO GONZÁLEZ Y “COTE” MARTÍNEZ POR LA SESIÓN DE FOTOS EN HELICÓPTERO.

A “PANCHO” BOETTO POR LAS DEGUSTACIONES DE APROBACIÓN DE LOS PLATOS, QUIEN NO SE PERDIÓ NINGUNO.

A LA CUÑADA DE PAULA, POR PRESTAR SU CASA EN SANTIAGO PARA LAS FOTOS CON MI FAMILIA.

A MI SEÑORA LORENA Y “MIS TRES POLLOS” QUE ME ACOMPAÑARON EN LA ÚLTIMA SESIÓN.

LA “CATA”, “VICE” Y AMANDITA.

A ALBERTO SANHUEZA Y SU SEÑORA XIMENA NAVARRO DE COEXCA S.A.