

Un Plato  
para  
**Temuco**

tortilla  
rescoldo

chanchito

murtilla

pinón

mote

ají

tomillo

merken

# RECE TARIO

UN PLATO PARA TEMUCO

 Inacap

**TEMU  
CO**  
MUNICIPIO CIUDADANO  
DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA







Publicación del Área Hotelería, Turismo y Gastronomía INACAP, Sede Temuco; y de la Dirección de Turismo, Patrimonio y Cultura de la Municipalidad de Temuco.

"Un plato para Temuco" © Todos los derechos reservados.  
Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización de INACAP o de la Municipalidad de Temuco.

**Dirección Editorial:**  
Gabriela Stehr Gesche

**Dirección de arte y diseño editorial:**  
Marcelo Yagode Yagode

**Fotografía y Diagramación:**  
Sebastián Sáez Mejías

**Revisión de textos:**  
Jaime Alarcón Navarro

**Archivo Fotográfico:**  
Municipalidad de Temuco



# Índice

Saludo de Alcalde de Temuco	08
Saludo de directora Área Hotelería, Turismo y Gastronomía, Inacap Temuco	09
Entrevista a autores de plato ganador	10
Platos principales	13
Chanchito araucano	14
Kawellu	18
Costillar de cordero	22
Causeo acazuelado de arrollado de pata de cerdo	26
Magret de pato al estilo continental, acompañado de piskü	30
Costillar de araucarias y coyan	34
Estofado de mi tierra	38
Pantrucas ñeufun	42
Truchas con frutos de La Araucanía	46
Rali ilo kawell ka kako	50
Pasta lafkenche	52
Solomillo Ñielol	56



Estofado de San Juan	58
Cerdo enrollado con torta de papas en colores en salsa de arvejas	60
Roulant de masa philo con carne de equino y terrina de conejo	64
Postres	69
Mousse de murtila	70
Alfajor de La Araucanía	72
Tarta de castañas con membrillo, murtilas y cremoso frío de helado de oveja	76
Strudel de manzana con un cremoso frío de avellana	78
Dulces momentos temuquenses	82
Delicias del Ñielol	86
Tarta Araucana	90
Suave textura de leche en trilogía	94
Raíces Araucanas	96
Dulzor Araucano	98
Champurrí de invierno	102
Mültxün con ganach de chocolate y berries	104
Dulzura del Ñielol	106
Macarrón wallmapu	110
Budín de maqui con helado de frutos del bosque	112



# MUNICIPALIDAD DE TEMUCO

Estamos realmente orgullosos de presentar este recetario, que es fruto del primer torneo gastronómico "Un plato para Temuco", importante iniciativa que lideramos junto a diversas instituciones del rubro gastronómico.

A través de una mesa de trabajo, donde participaron representantes del área educacional y productiva de la ciudad comenzamos la búsqueda de un plato representativo para la ciudad, una preparación que reflejara nuestra identidad, territorialidad, pertinencia con la ciudad y la región, pero que además nos cautivara con su sabor.

Fue gracias a este concurso, donde participaron 17 parejas de competidores, que elaboramos esta publicación, que hoy nos permite difundir la gastronomía de nuestra comuna y región, además de brindar un espacio de difusión para los autores de estas recetas.

Felicitamos a todos y todas las participantes y les agradecemos que se hayan sumado a esta importante iniciativa, que busca potenciar la gastronomía de nuestra ciudad y generar alianzas estratégicas con el área educacional y productiva de Temuco

*Roberto Neira Aburto  
Alcalde de Temuco*



# INACAP TEMUCO

Desde nuestra misión institucional de formar personas íntegras y éticas que transformen el mundo, permanentemente nos ocupamos de aportar al territorio desde las distintas especialidades; es así, que las carreras de Gastronomía y Administración Gastronómica a través de los académicos y estudiantes del Área han sido parte fundamental de la iniciativa, organización y ejecución del torneo gastronómico, con el fin de contribuir a la búsqueda e identificación de "Un plato para Temuco".

Hoy este gran trabajo multidisciplinario y colaborativo queda plasmado en un recetario que quedará en manos de la comunidad y de todos quienes nos visiten y quieran conocer y degustar productos y preparaciones típicas de la región y de la ciudad de Temuco, contribuyendo así también, a través de la adquisición de materias primas con el desarrollo económico de la ciudad.

En esta instancia tan relevante, nos unimos y vinculamos a la educación media técnico profesional y al sector productivo, ya que sabemos y sentimos que de esta forma se enriquecen nuestros procesos de aprendizaje y se promueve el desarrollo local aportando en conjunto por un fin común.

Para nuestra institución la vinculación con el medio a través de la docencia, la cultura, el desarrollo personal y profesional de nuestros estudiantes, es una premisa para la formación íntegra y ética, fomentando la innovación, la responsabilidad y la capacidad de adaptación.

A portrait of Gabriela Stehr Gesche, a woman with short, wavy grey hair, wearing a bright teal blazer over a black top. She is standing outdoors with green foliage in the background, looking directly at the camera with a slight smile and her arms crossed.

*Gabriela Stehr Gesche  
Directora del Área  
Hotelería, Turismo y Gastronomía  
INACAP Sede Temuco*

# CHANCHITO ARAUCANO

**Marcos Cuevas y Hernán Lienlaf**, ganadores en categoría Profesionales "Plato Principal" de la primera versión del torneo gastronómico "Un plato para Temuco" organizado por la Municipalidad de Temuco e INACAP y ganadores de la jornada de definición del plato para Temuco, compartieron su experiencia en el torneo, la esencia del plato culinario ganador "Chanchito Araucano" y los ingredientes que incluyen sabores de todas las estaciones del año.

**¿Qué les parece que se impulsen iniciativas en el área gastronómica como el torneo gastronómico "Un plato para Temuco"?**

Nos parece una muy buena idea, que puede dar un impulso nuevamente a la ciudad y a la región con respecto a las áreas del turismo y la gastronomía que, si bien no tenemos muchas veces algo que nos representa, el torneo fue como anillo al dedo, calzó justo.

**¿De dónde nace la motivación a participar? ¿Qué es lo que más rescatan de la experiencia?**

La motivación siempre viene de ser parte de la búsqueda de un plato para Temuco que nos represente realmente como ciudad. Del evento podemos rescatar la organización que, de principio a fin, estuvo espectacular, y el hecho de que contemplara tres categorías (Enseñanza Media, Educación Superior y Profesionales) ya demuestra la seriedad y compromiso con la ciudadanía por parte de la Municipalidad de Temuco e INACAP. Además, consideramos que se logró el objetivo que era encontrar el plato que representara y realizara los sabores de nuestra ciudad de Temuco.

**¿Cuál es el corazón del plato y los ingredientes que lo conforman?**

Creemos que la esencia del plato está en la Feria Pinto, que fue nuestro centro neurálgico, es donde llegan todos los productos que utilizamos y también donde la mayoría de los proveedores de restaurantes y otros locales, se abastecen. El tema de la selección de los ingredientes tiene que ver con el hecho de poder ir a nuestras raíces, porque ahí radica el recordar, ir un poco a nuestra niñez, al campo, y a lo que se comía en ese entonces, y mezclamos y lanzamos varias ideas que al final en un consenso entre la jefatura y nosotros, que estamos participando y representando al local, llegamos a los ingredientes que tenían que formar el plato.

**¿Por qué las personas debiesen replicar este plato?**

Primero que todo, porque a gusto personal consideramos que es un gran plato, pero es también una gran elaboración que logra conjuntar, quizás un sabor no tan nuevo, pero sí uno muy distintivo de la zona, ya que utilizamos productos relacionados a la ciudad que incluyen los sabores que tenemos durante las estaciones del año como: digüñes, changles, nalcas, habas, arvejas, piñones, merkén y una proteína de cerdo ahumado relleno con manzanas y avellanas.

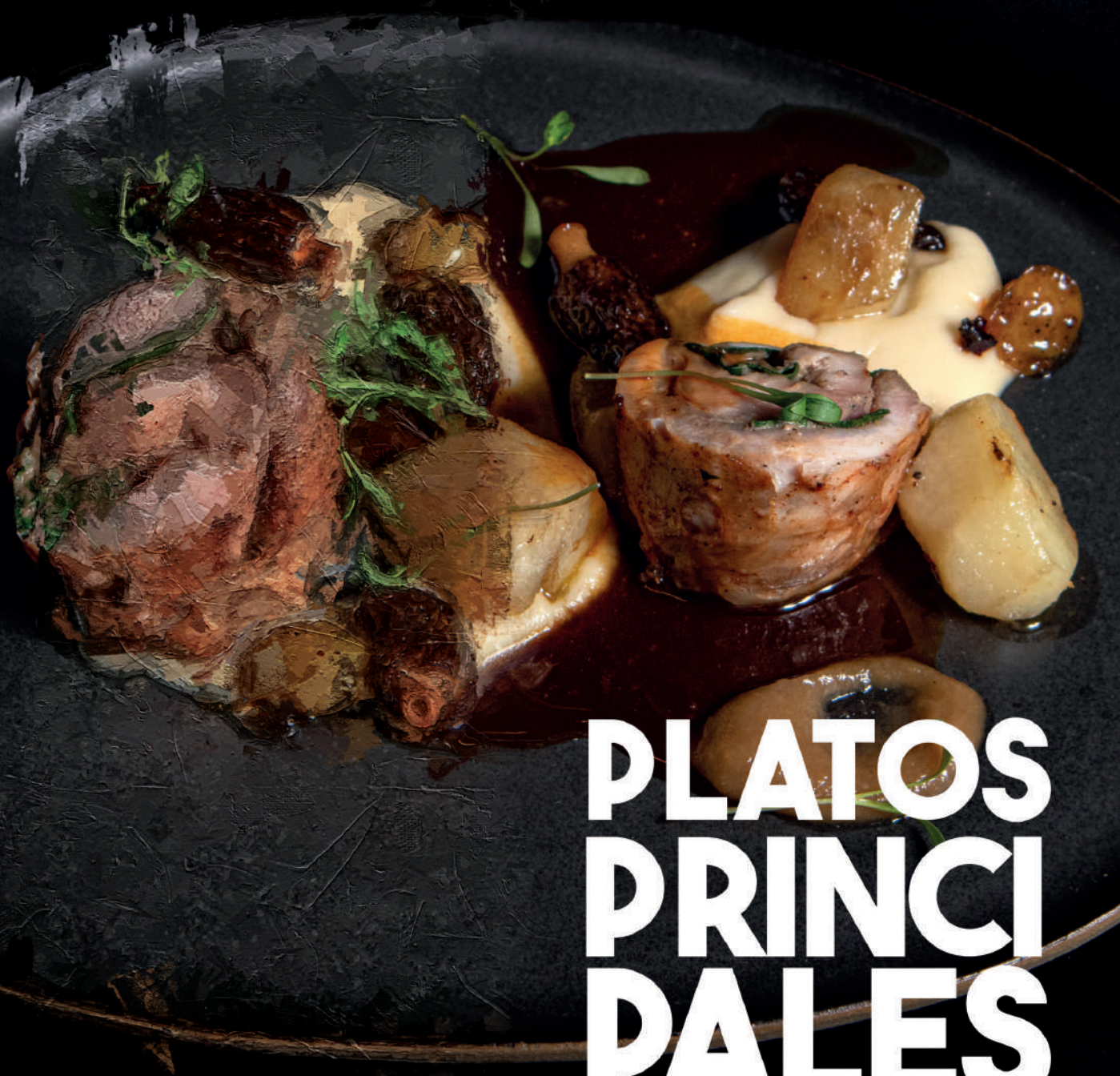


Marcos Cuevas



Hernán Lienlaf





# PLATOS PRINCI PALES

# Chanchito araucano

Autores: Marco Aníbal Cuevas Cona, Hernán Isaías Lienlaf Calfin

Categoría: Profesionales

Establecimiento: Restaurant IN



## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para el cerdo:

2 kilos de lomo de cerdo ahumado  
1 kilo de manzana de la zona  
¼ de taza de avellanas tostadas  
2 unidades de zanahorias  
1 cebolla  
3 tallos de apio  
1 litro de sidra de manzana  
3 hojas de laurel  
Sal y pimienta a gusto

#### Para los acompañamientos:

600 g de trigo mote  
100 g de habas  
100 g de arvejas  
1 pimentón rojo  
1 pimentón verde  
200 g de piñones  
2 choclos  
4 ramas de chascú  
2 dientes de ajo  
50 g de manteca  
600 g de papas nativas  
Sal, pimienta y merquén a gusto

### ELABORACIÓN

#### Preparación del chanchito:

Disponer el lomo sobre una superficie plana, abrir el lomo con un cuchillo de tal forma que quede lo mas extendido posible para poder rellenar. Por otra parte, pelar las manzanas y picar muy finas, llevar a una sartén con mantequilla y cocinar hasta que la manzana logre un punto de puré. Rectificar sabor con sal, pimienta y agregar las avellanas picadas. Enfriar para luego poder rellenar. Con el lomo extendido agregar la mezcla de manzanas por todo el lomo y luego enrollar como si fuera un brazo de reina, amarrar con hilo de cocina para poder cocinar.

Picar la cebolla, zanahoria y apio en cubos pequeños y reservar. En una olla caliente agregar aceite y sellar el lomo por todas sus caras, agregar las verduras, las hojas de laurel y dejar sudar todo. Pasado unos minutos agregar la sidra de manzana y cocinar a fuego bajo por 45 minutos, luego dejar enfriar en la misma olla para poder porcionar. Del caldo de cocción retirar las hojas de laurel y licuar todo para usar de salsa.

#### Los acompañamientos:

Remojar el trigo mote con abundante agua por 8 horas dentro del refrigerador, cambiar el agua y cocinar en una olla con una pizca de sal hasta que esté blando y reservar, picar los pimentones, cocinar y pelar las habas, cocinar y pelar los piñones, cocinar el choclo y luego desgranar para poder licuar junto a un cubo de mantequilla y hojas de chascú.

# INGREDIENTES

## PRODUCTOS

### Para el pebre:

1 tomate  
1 mata de cilantro  
½ cebolla blanca  
½ nalca, digüeños o changle  
(según temporada)

### Para las Sopaipillas:

2 tazas de harina  
500 cc agua tibia  
35 g de manteca  
½ sobre de levadura seca  
1 litro de aceite para freír

## ELABORACIÓN

En una sartén caliente colocar la manteca con una pizca de ají color y agregar los pimentones, saltear por unos minutos y agregar el trigo mote, habas y arvejas, cocinar unos minutos y agregar la pasta de choclo. Rectificar sabor con sal, pimienta y merquén. Reservar para el montaje del plato.

### Las papas:

En una olla con agua fría colocar las papas y cocinar hasta que estén bien cocidas, dejar enfriar para luego cortar con la piel en trozos de 3 cm. En una sartén con aceite y mantequilla agregar las papas y saltear, agregar chascú, sal, pimienta y merquén a gusto

### Los pebres:

Picar la cebolla, tomate en cubos pequeños, picar las hojas de cilantro finamente y colocar todo en un bowl. Condimentar con jugo de limón, vinagre de manzana sal y pimienta. Según la temporada del año se le puede agregar nalca picada en cubos pequeños, digüeños, changle o merquén hidratado.

### Masa Sopaipillas:

En un bowl agregar los ingredientes secos, harina, sal y junto con la levadura, agregar el agua tibia. Con tus manos comienza a integrar hasta formar una masa compacta y lisa. Amasar por 5 minutos y dejar reposar la masa por unos 30 minutos en un bowl tapado con un paño. Pasado el tiempo de reposo retira la masa del bowl y estírala con ayuda de un uslero hasta tener un grosor de 1.5 cm aproximadamente. Con un cuchillo puedes cortar triángulos, cuadrados o simplemente círculos. Hacer agujeros en el centro para que no se inflen.

Una vez listas lleva a una olla con aceite caliente a 175 grados y dejar freír por 2 minutos o hasta que estén bien doradas.



Chanchito Araucano





# Kawellu

Autores: Mónica Alejandra Esparza Valenzuela, Marcos Alejandro Torres Patiño

Categoría: Profesionales

Establecimiento: Restobar Frontera

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Mechada:**

1 kg de punta picana de caballo  
1 cebolla mediana  
2 zanahorias medianas  
¼ paquete de perejil  
1 cabeza de ajo  
1 1/2 taza de vino tinto  
Sal, pimienta a gusto  
2 cucharadas de harina dorada

#### **Puré:**

8 papas medianas  
1 cucharada de mantequilla  
1 taza de leche  
1 cucharadita de sal  
1 lata de pimentón rojo en conserva  
Ají de color a gusto si quiere dar más color al puré

#### **Piñones:**

½ kg de piñones cocidos y pelados  
3 cucharadas de mantequilla  
Sal a gusto  
1 cucharadita de merkén

### ELABORACIÓN

- Hacer cortes en el trozo de carne y luego insertar en los cortes un diente de ajo y tiras de zanahoria.

- En olla a presión sellar la carne a fuego alto, sazonar y aliñar con ajo molido y pimienta a gusto.

- Una vez sellada, agregar el vino tinto y agua hasta que quede el trozo de carne cubierto, poner el resto de la zanahoria cortada en cuatro al igual que la cebolla y agregar el atado de perejil. Tapar y poner a cocer a fuego alto por 20 min.

-Transcurridos 20 minutos, trozar carne en cuatro porciones para que se ablande más rápido y revisar el nivel de agua que sea suficiente para terminar de cocinar por una hora y media más .

Una vez lista la carne, pasar por colador el jugo con las verduras. Poner en una olla a hervir el jugo de la carne ya colado y agregar harina dorada, disuelta en agua fría. Revolver a fuego bajo hasta que el jugo espese y se forme una salsa para volver a incorporar a la carne.

- Hacer un puré con las papas, una vez listo, agregar los pimentones licuados sin el jugo de la conserva y el ají de color si quiere intensificar el tono, emulsionar con la mantequilla y la leche.

- En una sartén poner 2 a 3 cucharadas de mantequilla, calentar y saltear los piñones previamente cocidos y pelados, agregar la sal y el merkén a gusto. Montar los platos.





Kawellu



# Costillas de cordero

Autores: Francisco Javier Figueroa Henríquez, Leandro Sebastián Sepúlveda Paredes

Categoría: Profesionales

Establecimiento: Restaurant María Elena

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Costillar de cordero:**

2 kilos costillar de cordero

2 g sal

30 g mostaza

½ g pimienta

#### **Costra:**

90 g panko

50 g avellana tostada

1 paquete perejil

1 unidad diente de ajo

3 g semillas de cilantro

1 g romero

½ cdta. toronjil o menta

75 cc aceite de oliva extra virgen

1 clara de huevo

3 g sal

#### **Salsa de murta con vino:**

400 cc vino pinot noir

180 g dulce de murta

400 cc de demi glace de cordero

### ELABORACIÓN

#### **Catuto:**

- Mezclar todo en una procesadora de alimentos hasta obtener una textura no muy molida.

- Formar catutos de 45 g cada uno con ayuda de las manos hasta dar la forma deseada, en este caso tipo "canoas".

- Sellar en una sartén a fuego alto por ambos lados hasta obtener una costra.

- Gratinar en horno con queso de cabra rallado y finalizar con toques de chimichurri.

#### **Chimichurri:**

- Mezclar todos los ingredientes picados no muy finos para formar una ensaladilla. En el caso de los piñones picar en cuartos.

- Rectificar sal y merkén de acuerdo con cada gusto.

#### **Costillar de cordero:**

- Sellar costillar a fuego fuerte hasta obtener un caramelizado en la carne, incorporar sal y pimienta negra.

- Flambear en la misma sartén con un poco de pisco, con ayuda de una brocha de cocina, agregar la mostaza por la superficie del costillar para ser utilizada como un pegamento para la costra.

# INGREDIENTES

## PRODUCTOS

### **Roux:**

20 g harina  
20 g mantequilla

### **Catuto de mote:**

500 g mote cocido  
20 g mantequilla  
50 cc agua tibia 50  
25 g queso de cabra  
2 g sal

### **Chimichurri ensaladilla:**

5 g merkén  
2 cucharadas de hojas de cilantro  
50 cc agua tibia  
70 cc aceite de oliva  
20 cc vinagre blanco  
1 g sal  
12 unidades de piñones en conserva  
10 g murtila en conserva

### **Dip de piñones:**

150 g piñones en conserva  
1 pizca merkén  
1 pizca sal  
10 cc aceite de oliva  
50 cc agua tibia

## ELABORACIÓN

- Luego disponer la costra verde de forma pareja por toda la superficie del costillar, exceptuando los huesos.

- Llevar el costillar a una cocción en horno precalentado a 200 °C por 18 minutos. Una vez transcurrido el tiempo reposar por 10 minutos para que la carne no pierda sus jugos.

### **Costra verde:**

- Disponer todos los ingredientes secos y hierbas en una procesadora de alimentos tipo 1,2,3 o minipimer. Procesar hasta obtener una textura terrosa.  
- Incorporar el aceite de oliva extra virgen y clara de huevo para ser utilizado en el costillar de cordero.

### **Salsa de Murta:**

- En una olla calentar el vino pinot noir hasta evaporar el alcohol, incorporar la demi glace de cordero (caldo hecho a partir de cordero asado, verduras y agua por un tiempo aproximado de 5 horas a fuego bajo) y la mermelada de murta.  
- Rectificar sabor con un poco de sal y el roux que aportará la textura deseada a la salsa.

### **Roux**

- En una sartén a fuego medio derretir la mantequilla, agregar la harina y con ayuda de un batidor de varillas remover hasta deshacer los grumos.  
- Cocinar hasta obtener un color dorado.  
- Montar plato con todos los ingredientes.



Costillas de cordero





# Causeo acazuelado de arrollado de pata de cerdo

Autores: Diego Alexis Barrientos Cárdenas, Yulinett Jaiet Estela Hersog Morales

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: INACAP Sede Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para el fondo:

1 kg patas de cerdo  
500 g de apio  
500 g de cebolla  
500 g de zanahoria  
500 g de pimentón  
2 litros de agua  
Sal, comino, orégano y ajo a gusto

#### Para el causeo:

1 kg de patas de cerdo  
300 g de plateada  
1 kg de cuero de cerdo  
Ajo, sal, paprika, orégano a gusto  
1 litro de agua  
1 litro de vino  
500 cc de fondo

### ELABORACIÓN

#### Fondo:

- Armar un mirepoix con las verduras
- Una vez armado el mirepoix, colocar en una olla junto a las patitas, el agua y los aliños.
- Cocinar hasta que el fondo tome consistencia.
- Una vez listo el fondo, dejar enfriar y desgrasar.

#### Causeo:

- Cortar la piel de las patas, cortar la plateada y emparejar el cuero.
- Posteriormente armar el arrollado: piel de las patas, plateada, ajo, paprika, orégano y sal.
- Una vez armado el arrollado, bridar y llevar a cocer en la olla a presión por una hora y media junto al vino, el fondo y el agua.
- Terminado el tiempo, llevar a enfriar y porcionar.

## PRODUCTOS

### Para la cazuela:

200 g de zanahoria  
200 g de cebolla  
1 litro de fondo  
1 choclo entero en rodajas  
200 g de porotos verdes  
200 g de arvejas  
20 g de chuchoca  
4 papas peladas  
100 g de pimiento rojo  
Arrollado cortado en rodajas

## ELABORACIÓN

### Cazuela:

- Pelar y cortar en rodajas las zanahorias.  
- Cortar el choclo en rodajas, no muy gruesas. Picar los porotos, los pimentones en juliana, las cebollas en pluma y pelar papas.  
- Una vez lista las verduras, en una olla sofreír las cebollas junto a las zanahorias. Una vez lista, incorporar el fondo y dejar hasta que hierva.  
- Una vez que hirvió, incorporar el choclo, porotos verdes y la chuchoca. Una vez cocidas las zanahorias, agregar las papas, cocinar por 5 minutos y agregar el pimentón en conjunto con el zapallo. Pasados 5 minutos, incorporar el arrollado y dejar unos 5 minutos más, luego retirar y servir.





Causeo acazuelado de arrollado  
de pata de cerdo



# Magret de pato al estilo continental, acompañado de piskü

Autores: Jaime Iván Catrivil Caniullán, Mónica Catalina Valdebenito

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: INACAP Sede Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Fondo oscuro:

4 litros de agua  
1 litro de vino tinto  
2 ud. de pato  
1 cabeza de chalota  
1 apio entero  
150 g azúcar  
100 cc aceite  
80 g de harina  
310 g concentrado de tomate  
1 cebolla  
4 zanahorias  
3 hojas de laurel  
4 ramitas de perejil  
4 clavos de olor  
8 g de pimienta negra

#### Para pato braseado:

2 pechugas de pato  
15 cc de aceite  
Sal a gusto  
15 g de ciruelas deshidratadas  
Fondo oscuro caldo de hueso de vacuno  
Orégano  
1 ud. de zanahoria  
15 g de cebollas perla  
15 g de guindas

### ELABORACIÓN

#### Fondo oscuro:

- Deshuesar y filetear pato, reservar huesos y grasa para el fondo y la pechuga para el braseado (cocción seca y luego húmeda, lenta)  
- Agregar los huesos del pato en una asadera junto con un poco de aceite y la harina y dorar en el horno por 45 minutos a 200 °C.  
- Pasado ese tiempo, agregar el concentrado de tomate, la mitad del vino, el mirepoix (cebolla, zanahorias y apio) en cortes irregulares, un poco más de aceite y dorar por otros 45 minutos a 200 °C.  
- En una sartén aparte freír la grasa del pato. Esto ayudará a aportarle más sabor al fondo.  
- Ya dorado los huesos con las verduras traspasar a una olla grande o fondo junto con la grasa, agregar agua fría, poner a fuego alto la lata y agregar el resto de vino tinto para desgrasar y levantar los sabores para luego también agregar al fondo.  
- Agregar al fondo la chalota, el laurel, el perejil, los clavos de olor y la pimienta negra. Dejar todo a fuego alto hasta que hierva para luego dejarlo a fuego mínimo por al menos 9 horas (mínimo 6 horas), esto para concentrar lo más posible todos los sabores.  
- Ya listo el fondo filtrar con un colador o chino y reservar (solo el caldo).

# INGREDIENTES

## PRODUCTOS

### **Piskü:**

15 g manteca de cerdo  
50 g poroto pallar  
50 g poroto señorita  
50 g poroto araucano  
40 g arvejas  
40 g trigo mote  
2 dientes de ajo  
Merkén  
Perejil  
1 cebollín  
Agua  
Sal

## ELABORACIÓN

### **Piskü:**

- En una olla cocer los porotos en abundante agua con sal por 40 minutos aprox a fuego medio, hasta que los porotos estén blandos (pero no demasiado). Luego filtrar los porotos con un colador o chino y reservar junto con el agua de la cocción.
- En una olla aparte poner a cocer el trigo mote a partir de agua fría por unos 30 minutos aprox, a fuego medio, hasta que estén blandos. Ya cocidos, botar el agua y reservar el trigo mote.
- En una sartén, saltear los porotos en la manteca de cerdo por 5 minutos aprox, a fuego alto.
- Picar muy bien el ajo y el cebollín y agregar a los porotos salteados. Luego agregar una parte del agua de la cocción de los porotos (no tiene que cubrir).
- Dar cocción por 20 minutos a fuego medio. Revolver constantemente para evitar que se pegue. Agregar sal y merkén a gusto.
- Pasado el tiempo, agregar las arvejas junto con el trigo mote y dar cocción por unos 10 minutos más aprox. Agregar un poco más del agua de la cocción de los porotos si es que el guiso se ve muy seco.
- Agregar perejil picado a gusto y seguir revolviendo. Rectificar sabor antes de servir.



**MAGRET DE PATO BRASEADA:**

- Realizar pequeños cortes en forma de rombo en la pechuga de pato por la parte grasa. Tener cuidado de no llegar a la carne. Luego sazonar la pechuga con un poco de sal y orégano.
- En una sartén u olla agregar un poco de aceite y sellar la pechuga (muy importante primero por la parte grasa).
- Ya sellada la pechuga, agregar el fondo hasta cubrir por completo y dar cocción por al menos 2 horas a fuego medio.
- Pasado el tiempo agregar las zanahorias torneadas (también las puede cortar en rodajas) y dar cocción por 10 a 15 minutos para luego agregar las cebollas perla, la guinda, y las ciruelas deshidratadas (tener cuidado de que sea sin carozo) y dar cocción por otros 15 minutos aprox.
- Rectificar sal antes de servir.





Magret de pato al estilo continental  
acompañado de piskü

# Costillar de araucarias y coyán

Autores: Rayen Ancel Huiaquilaf, Constanza Cabalin Greene

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: INACAP Sede Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para el costillar de cerdo ahumado:

4 dientes de ajo  
0,25 g ají color  
0,5 g sal de mesa  
0,25 g pimienta negra molida  
375 g costillas baby back ribs  
0,25 g orégano seco  
0,25 g comino molido  
75 cc de vino blanco  
100 g cebolla perla  
Una pizca de azúcar rubia

#### Para el puré:

0,5 g sal de mesa  
30 g mantequilla  
125 g papa nativa  
40 g de crema

### ELABORACIÓN

#### Para el ahumado previo:

- Adobar el costillar con pimienta negra, pimienta blanca, comino, ají color, orégano, sal, aceite (todo por ambos lados).
- Ahumar las costillas con madera de frutales.
- Mantener el humo durante una hora como mínimo.

#### Costillar:

- Disponer en asadera las costillas, adobar con ajo hecho pasta, mantequilla, azúcar, caldo de huesos, vino blanco y cebolla perla.
- Envolver con varias capas de papel aluminio, para que quede hermético.
- Llevar al horno durante 50 minutos a 200 °C.

#### Para armar el puré:

- Moler las papas enteras sin pelar de forma rústica (aplantar hasta lograr el tamaño deseado), agregar mantequilla y crema.
- Agregar trozos de carne de costillar picados finamente.

## PRODUCTOS

## ELABORACIÓN

---

### **Para el pebre:**

12,5 cc de aceite de maravilla  
25 g cebolla en escabeche  
2 g sal de mesa  
0,25 g pimienta negra entera  
50 g tomate  
12,5 g cilantro fresco  
una cucharada de vinagre de vino tinto  
1 g ajo

### **Para salsa "pico ardiendo":**

0,5 g sal de mesa  
0,25 g ají cacho cabra seco  
0,75 g ajo cabeza  
2,5 cc de aceite de maravilla  
5 g de cilantro

### **Decoración:**

2 zapallos italianos

### **Pebre:**

- Cortar tomate y cebolla en escabeche en brunoise del mismo tamaño, cilantro picado finamente.  
- Incorporar ajo hecho pasta, agregar toque de vinagre de vino tinto y sal.

### **Pico ardiente:**

- Incorporar partes iguales de aceite y agua hirviendo, merkén, ají cacho cabra, previamente hidratado y picado fino, cilantro picado, pasta de ajo y sal.

### **Zapallos italianos:**

- Cortar láminas muy finas, poner en sartén muy caliente con película de aceite y dar golpe de calor por ambos lados.



Costillar de araucarias y coyán



# Estofado de mi tierra

Autores: Millaray Andrea González Ciero, Matías Ignacio Araos Curiqueo

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: Santo Tomás

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para el estofado:

½ ud. conejo fresco  
4 uds. trutos cortos de pollo  
400 g lomo de cerdo ahumado  
2 ud. longanizas ahumadas  
200 g cuero de cerdo aliñado o ahumado  
1 ud. cebolla mediana  
1 ud. zanahoria  
¼ ud. pimiento Morrón rojo  
1 tallo de puerro  
Hojas de apio  
3 dientes de ajo  
500 cc de vino pipeño  
300 cc de caldo de vacuno  
Sal, pimienta, comino, orégano, hojas de laurel  
50 cc de aceite

### ELABORACIÓN

#### Estofado:

- Cortar el conejo, longanizas, cuero de cerdo y lomo de cerdo en trozos. Retirar exceso de grasa del pollo y reservar en frío.
- Lavar, pelar verduras y reservar.
- Cortar cebollas en pluma, zanahoria y puerro en rodajas y pimiento Morrón en juliana.
- En una olla grande sellar con aceite todas las carnes, agregar ajo machacado, condimentar con sal, pimienta, comino y orégano.
- Apagar con vino pipeño y dejar reducir hasta la mitad.
- Agregar todas las verduras, una hoja de laurel, las hojas de apio y el caldo de vacuno.
- Dejar cocinar por aproximadamente 45 minutos a fuego medio, rectificar sabor.

#### Papas asadas:

- Lavar todas las papas, cortar de forma irregular, secar bien con un paño o papel absorbente.
- Cortar cabezas de ajos en mitades.
- Colocar papas y ajos en una budinera, rociar con aceite de oliva y condimentar con sal, pimienta, romero, tomillo y merkén a gusto.
- Hornear a 180° por aproximadamente 40 minutos.

# INGREDIENTES

## PRODUCTOS

### Para papas asadas:

4 uds. papas desiree  
300 g papas chilotas  
30 cc de aceite de oliva  
Sal, pimienta, romero, tomillo,  
merkén

### Para guarnición:

(solo con fines decorativos)  
2 cabezas de ajos  
6 uds. bruselas  
¼ bandeja champiñón shitake  
150 g tomate cherry  
20 cc aceite de oliva  
20 g mantequilla

## ELABORACIÓN

### Guarnición:

- Cocer bruselas a partir de agua hirviendo con una pizca de sal por 2 minutos, cortar cocción con agua fría y reservar.
- Cortar champiñones en cuartos, tomate cherry en mitades y reservar.
- A fuego fuerte calentar una sartén con mantequilla, aceite de oliva y saltear bruselas, champiñones y tomate cherry por aproximadamente 2 minutos. Rectificar sazón con sal y pimienta.

### Emplatado:

- Se puede utilizar una paila de hierro fundido, fuente de greda o plato hondo grande. Cualquiera de estos debe estar bien caliente.
- Primero colocar como base las papas asadas. Sobre estas un trozo de cada una de las carnes estofadas con verduras y caldo muy caliente.
- Por último, para decorar el plato, agregar media cabeza de ajos asados, bruselas, champiñones y tomates cherry salteados.





Estofado de mi tierra





# Pantrucas ñeufun

Autores: Nicolás Andrés Arias Valenzuela, Cristina Belén Grandón Mesías

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: Santo Tomás

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Masa:**

210 g harina  
90 g harina de avellanas  
1 huevo  
Pizca de sal  
Agua tibia

#### **Fondo de cerdo ahumado:**

Huesos de cerdo ahumado  
Despunte de lomo de cerdo ahumado  
Cuero de cerdo ahumado  
1 ud. zanahoria  
1 ud. cebolla mediana  
1 ud. puerro  
1 vara de apio  
Ajo, tomillo, laurel para aromatizar  
4 litros de agua

#### **Churrascas:**

250 g harina  
15 g manteca  
6 g levadura  
4 g sal  
150 cc de agua  
Aceite para cocinar en sartén

### ELABORACIÓN

- Preparar un fondo de cerdo con verduras, hierbas aromáticas, huesos ahumados, despunte de lomo ahumado y cuero de cerdo ahumado y agua, filtrar y reservar.

**Para la masa:** en un bowl mezclar harina, harina de avellanas, huevo, pizca de sal, agregar agua y amasar hasta obtener una masa homogénea, uslear, cortar en rectángulos de 2 por 4 cms aproximadamente y reservar.

**Para las churrascas:** en un bowl agregar agua bien tibia con azúcar y levadura, tapar y dejar fermentar unos minutos. Aparte, en otro bowl, agregar harina, sal, luego ir agregando la manteca derretida alternando con la levadura fermentada hasta formar una masa homogénea. Ovarillar y aplastar formando las churrascas, cocer en sartén de teflón con aceite hasta dorar por ambos lados.

**Para el pebre:** cortar cebolla brunoise, amortiguar, luego agregar cilantro y perejil picados, jugo de limón, vinagre, aceite, mezclar, condimentar con sal, pimienta y servir.

- Calentar caldo, agregar papas cortadas en cubos (parmentier), cocinar por 10 minutos, luego agregar la masa de a poco para que no se peguen, hervir por 5 minutos y condimentar.

- Servir en plato de greda con lomo de cerdo grillado, acompañar con pebre y churrascas.

**Pebre:**

1 cebolla

¼ paquete cilantro

¼ paquete perejil

Sal (a gusto)

Pimienta (a gusto)

½ limón (jugo)

10 cc de vinagre de manzana

20 cc de de aceite

**Guarnición:**

300 g de papas

4 medallones de 100 g

de lomo de cerdo ahumado

Sal

Pimienta

Comino

Paprika





Pantrucas Ñeufun



# Trucha con frutos de La Araucanía

Autores: Nadia Angélica Del Pino Roco, Christopher Damián Paredes Medel

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: Santo Tomás

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Trucha persillada:**

4 filetes trucha (200 g c/u)  
120 g pan rallado  
100 g mantequilla  
50 g harina de avellanas  
50 g perejil  
10 cc de aceite oliva  
1 cucharada pasta de ajo  
Sal al gusto  
Pimienta a gusto

#### **Malfatis:**

600 g papas  
100 g harina  
100 g harina tostada  
5 g de sal  
2 g de pimienta  
2 g de nuez moscada  
2 yemas

### ELABORACIÓN

-Para la trucha persillada, derretir mantequilla, agregar pasta de ajo, harina de avellanas, pan rallado y perejil picado (reservar).

- Aparte, agregar en un sartén 10 cc aceite de oliva con 20 g mantequilla, sellar truchas, condimentar con sal, pimienta, retirar y disponer sobre las truchas la persillada. Hornear a 200 °C por 7 minutos.

**Malfatis:** cocinar las papas con piel en agua, pelar, moler y enfriar. Una vez frías, agregar harina de trigo, harina tostada, yemas, sal, pimienta, nuez moscada, mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, estirar en forma de tubo cortar, freír y reservar.

**Salsa de queso azul:** preparar una salsa bechamel con mantequilla, harina (roux), agregar leche fría hasta formar la salsa, agregar trozos de queso azul, pizca de sal, rectificar sabor.

**La salsa de arándanos:** agregar en una sartén aceto balsámico, salsa de soya, arándanos, azúcar, dejar reducir a fuego suave hasta punto de salsa.

**El salteado:** en una sartén agregar mantequilla, derretir y saltear piñones, tomate cherry, champiñón shiitake, condimentar.

## PRODUCTOS

### **Salsa queso azul:**

35 g harina  
35 g mantequilla  
30 g queso azul  
500 cc de leche  
Pizca de sal

### **Salsa arándanos:**

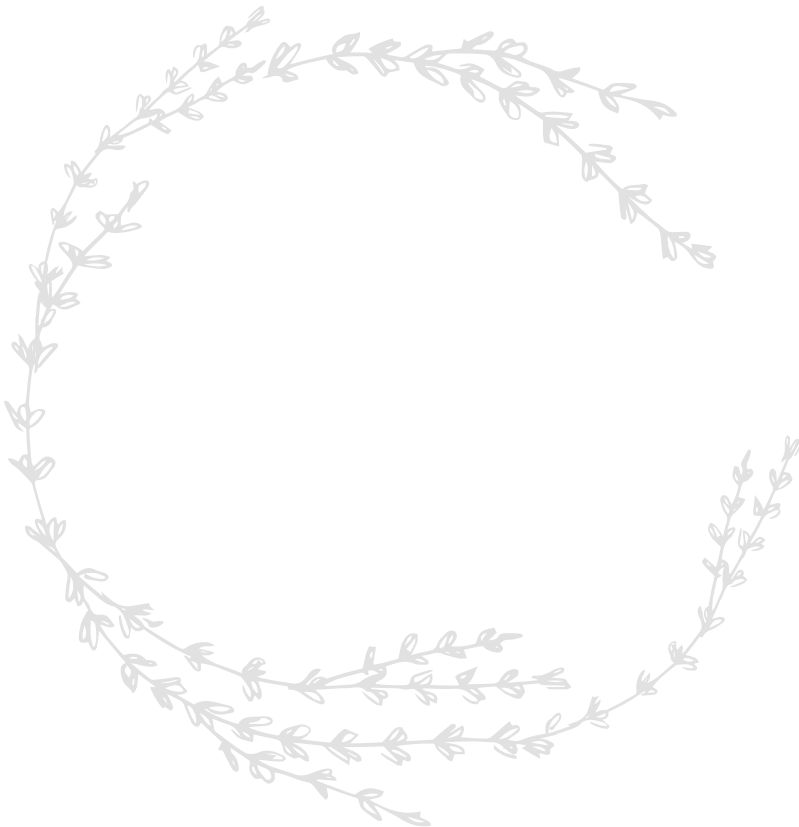
150 g arándanos  
50 g azúcar  
150 cc de aceto balsámico  
5 cc de salsa de soya

### **Salteado:**

1 bandeja champiñón shiitake  
200 g tomate cherry  
200 g piñones  
230 g mantequilla  
Pizca de sal y pimienta

## ELABORACIÓN

- Finalmente, montar en plato hondo para pasta agregando un espejo de salsa de queso azul, sobre esta agregar los malfatis, montar alrededor delicadamente el salteado y pequeños toques de salsa de arándanos, por último, sobre estos, agregar la trucha persillada.





Trucha con frutos de La Araucanía





# Rali ilo kawell ka kako

Autores: Yanina Monserrat Vega Huenun, Mariana Abigail Rapimán Painenao

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Técnico Santa Cruz Ñielol

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

250 g de filete de caballo  
50 g champiñones  
2 láminas de tocino  
8 uds. de chalota  
2 palos de brocheta  
Sal, pimienta y aceite  
100 cc de aceto balsámico  
50 g berries  
50 g azúcar granulada  
50 g trigo mote cocido  
1 cucharada de mantequilla  
50 g crema  
30 g queso mantecoso rallado

### ELABORACIÓN

- En una olla sofreír la chalota cortada en pluma con aceite y mantequilla, agregar el trigo mote, incorporar la crema y salpimentar. Cuando la crema rompa hervor, apagar e incorporar el queso mantecoso rallado. Mezclar hasta unir el queso a la preparación.

- Con las láminas de tocino, envolver el filete de caballo por los lados y con ayuda de dos brochetas pinchar para que no se salga el tocino y reservar.

- En una sartén a fuego alto sellar los filetes, dorar por un lado por 5 minutos aproximadamente, dar vuelta y salpimentar, cocinar del otro lado por otros 5 minutos y reservar (retirar las brochetas).

- En una olla reducir el aceto balsámico a la mitad, reservar.

- En otra olla cocinar los berries con el azúcar hasta formar una salsa.



Rali ilo kawell ka kako

# Pasta Lafkenche

Autores: Javier Alexi Huenqueo Catriñanco, Alexis Andrés Villagra Gutiérrez

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Instituto Superior de Especialidades Técnicas de Temuco (ISETT)

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para la masa:

300 g harina  
3 huevos  
1 cucharada de aceite  
Pizca de sal

#### Para el relleno:

400 g cochayuyo cocido  
100 g cebolla  
100 g puerros  
Sal, pimienta a gusto  
Queso para rallar

#### Para la salsa:

3 carcasas de ave  
800 cc de agua fría  
½ cebolla  
1 zanahoria  
1 rama de apio  
50 g de harina  
50 g de mantequilla

### ELABORACIÓN

#### La masa:

- Mezclar la harina previamente cernida, con la pizca de sal y los huevos.
- Formar una masa suave y homogénea.
- Estirar hasta conseguir una masa delgada.

#### Relleno:

- En una olla caliente agregar aceite y las cebollas previamente cortadas en brunoise, hasta caramelizar, luego incorporar el cochayuyo cortado y cocido anteriormente.
- Dejar sofreír unos 10 minutos aproximadamente.
- Luego incorporar el puerro cortado en brunoise y sofreír para lograr la mezcla de sabores y aromas característicos de cada producto.
- Probar la mezcla y rectificar sabor con sal y pimienta, si fuese necesario.
- Dejar enfriar con baño María inverso (agua y hielo).
- Rellenar la masa estirada anteriormente y formar los ravioles.

**Salsa:**

- Hervir a partir de agua fría las 3 carcasas de ave, junto a la cebolla, zanahoria y apio.
- Dejar cocinar por 1 hora a fuego suave.
- Colar sin dejar presencia de residuos y reservar.
- En una olla entibiar la mantequilla e incorporar la harina y, poco a poco, agregar el caldo de ave tibio, cocinado anteriormente.

**Ravioles de cochayuyo y queso en salsa de ave:**

- Formar ravioles con la masa estirada, agregando el relleno de cochayuyo (cortado en cubos pequeños) y queso rallado a cada unidad de raviol. Cocinar en agua hirviendo con una hoja de laurel, aceite y sal.
- Calentar la salsa de ave.
- Escurrir la pasta (ravioles).
- Emplatar bañando la preparación en salsa de ave. Para decorar se puede utilizar perejil, cilantro u orégano, según la preferencia.





Pasta Lafkenche



**SANTO  
TOMÁS**

# Solomillo Ñielol

Autores: Ana Belén del Carmen Astudillo Albornoz, Emily Samae Flores Leal

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Técnico Santa Cruz Ñielol

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

250 g de lomo de cerdo ahumado  
50 g chuchoca  
20 g queso mantecoso  
30 g champiñones  
3 chalotas  
¼ tomate  
¼ cebolla  
Cilantro  
Vinagre de vino blanco  
Sal, pimienta  
300 cc de leche  
20 g mantequilla  
5 g merkén

### ELABORACIÓN

- Preparar un pino con las chalotas en pluma y champiñones fileteados. Salpimentar y disponer en una paila de greda pequeña.
- Sobre el pino, agregar queso mantecoso rallado, reservar.
- En una olla, calentar la leche con sal y pimienta. Cuando rompa el hervor, agregar la chuchoca en forma de lluvia para evitar grumos y revolver enérgicamente hasta que se cocine y agregar en la paila de greda mientras aún está caliente. Agregar queso rallado en la superficie y gratinar.
- Aparte, hacer un pebre con la cebolla, tomate, cilantro, vinagre, merkén y salpimentar. Disponer en un pocillo.
- Sellar y cocinar el lomo de cerdo en una sartén con aceite de oliva, sal y pimienta hasta que esté cocido el cerdo.
- Servir el lomo, la paila de chuchoca y el pocillo de pebre en un plato cuadrado blanco.





Solomillo Ñielol

# Estofado de San Juan

Autores: Fernanda Ivonne Catriñanco Queupil, Maite Maricela Núñez Ríos

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Instituto Superior de Especialidades Técnicas de Temuco (ISETT)

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

1 trutro de pollo  
1 muslo de conejo  
1 trozo de lomo liso  
1 trozo de costillar ahumado  
1 ud. de longaniza  
1 trozo de cuero de cerdo  
Sal, pimienta, orégano,  
merkén  
2 dientes de ajo  
1 zanahoria pequeña  
½ cebolla

### ELABORACIÓN

- Sellar las carnes junto a las longanizas a fuego fuerte con una película de aceite.  
- Agregar la zanahoria en Vichy (monedas) y la cebolla en pluma.  
- Incorporar vino blanco hasta cubrir las carnes.  
- Rectificar sabores con orégano, merkén, ajos.  
- Dejar cocinar por 1 hora a fuego suave.  
- Servir en plato de greda, junto a la papa grillada y cilantro para el realce del sabor.

#### **Para decorar:**

- Cocer 1 papa en agua.  
- Escurrir después de cocida, y cortar en chips (finas láminas ) irregular y encamisar con aceite y grillar.



Estofado de San Juan

# Cerdo enrollado con torta de papas en colores en salsa de arvejas

Autores: Marcia Belén Reyes Torres, Viviana Ruth Opazo Valenzuela

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Industrial de Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para el cerdo:

800 g de lomo de cerdo  
1 ud. zanahorias en juliana  
1 ud. mix pimentones  
½ ud. queso americano (queso cheddar)  
Romero a gusto  
Sal a gusto  
Pimienta a gusto  
Merkén a gusto  
Hilo para bridar/brochetas (para amarrar y afirmar)  
30 g mantequilla  
50 cc de aceite  
3 dientes ajo  
100 g harina tostada  
1 vara de romero fresco

#### Para la torta de papas:

4 uds. papa desirée  
2 uds. betarraga  
4 uds. zanahoria  
125 g mantequilla con sal  
Orégano, merkén y sal a gusto

### ELABORACIÓN

#### Cerdo:

- Apanar el cerdo en harina tostada. Sellar el cerdo por todos lados en mantequilla, aceite, romero y ajo.  
- Luego, disponer en una bandeja y llevar al horno precalentado a 180 °C (20 a 25 minutos).

#### Torta de papas:

- Disponer 1 capa de papas ralladas y pincelar con mantequilla derretida, continuar con otra capa de papa, pincelar con mantequilla y agregar un poco de romero. Así sucesivamente hasta tener la altura deseada. Cerrar el molde y hornear por 45 minutos.  
- Aplastar por 15 a 20 minutos y llevar a frío, cortar en rectángulos, dorar en mantequilla con aceite y merkén. Servir caliente.

#### Salsa de arvejas:

- Cocción de arvejas a partir de agua fría, hasta lograr punto al dente. No botar el líquido de cocción.

- Sofreír cebolla, ajo en mantequilla, mezclar muy bien con un mixer o batidor manual. Filtrar y rectificar sabores y textura. Reservar caliente.

# INGREDIENTES

## PRODUCTOS

### Para salsa arvejas:

200 g arvejas congeladas  
500 cc de agua o fondo de verduras  
Sal a gusto  
½ unidad cebolla  
20 g mantequilla con sal  
3 dientes de ajo

### Para ensaladilla:

200 g apio  
½ atado perejil  
100 g menta  
300 g tomate

### Para crocancia:

100 g mote  
500 cc de agua  
10 g sal

### Para coral:

90 cc de agua  
10 g harina  
A gusto colorante negro  
A gusto aceite para freír

## ELABORACIÓN

### Ensaladilla:

- Limpiar y pelar el apio.  
- Mezclar con perejil muy fino, hojas muy pequeñas de menta, junto al tomate, sin cáscaras y sin semillas cortado en hilo.

### Crocancia:

- Hervir mote a partir de agua fría, con sal hasta lograr textura suave y que se abra.  
- Filtrar y deshidratar en el horno a 150 grados por 30 minutos, hasta lograr textura crocante.

### Coral:

- Mezclar bien harina, agua y colorante, eliminar grumos. Disponer una cantidad sobre sartén con aceite caliente. Retirar con pinzas finas largas y disponer sobre papel absorbente.

### Preparación previa:

- Precalentar horno 200 °C.  
- Cortar y extender el cerdo, sazonar, cubrir con queso americano.  
- Lavar verduras, cortar en juliana.  
- Disponer las verduras y algunas hojas de romero sobre el queso y enrollar, luego bridar con hilo.  
- Lavar, pelar y rallar papas.  
- Forrar el molde con papel mantequilla.





Cerdo enrollado con torta de papas  
en colores en salsa de arvejas



# Roulant de masa philo con carne de equino y terrina de conejo

Autores: Alexander Ignacio Salinas Campos, Nahuald Omara Riascos Mena

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Industrial de Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para el roulant:

1 rollo de masa philo  
100 g mantequilla noisette  
(mantequilla dorada) condimentar con perejil y piñones  
150 g de filete de caballo  
Sal a gusto  
Pimienta a gusto  
Aceite de oliva cantidad necesaria

#### Para la terrina:

65 g carne de conejo triturada  
(molida o finamente picada)  
½ cebollín  
10 g perejil  
10 g cilantro  
Sal a gusto  
Pimienta a gusto  
1 huevo  
50 g crema de leche  
1 cucharada de salsa de ajo  
3 láminas de tocino

### ELABORACIÓN

- Llevar el filete a la grilla, darle cocción a punto. reservar para la terrina  
- Moler la carne de conejo, condimentar con perejil, cilantro, sal y pimienta. Dejar reposar por 10 a 15 minutos.  
- Agregar a la mezcla el huevo y ajo en salsa.  
- Para el chupe, agregar alcachofas, salsa de soya, pan previamente remojado en agua, refinar con crema de leche, finalizar con queso chanco.



## PRODUCTOS

### Para el chupe:

100 cc de crema de leche  
5 cucharadas de salsa de soya  
½ pimentón rojo  
½ pimentón verde  
½ cebolla  
1 cucharada perejil picado  
finamente  
1 cucharada de cilantro  
Ciboulette a gusto  
2 rebanadas pan de molde  
40 g queso chanco

## ELABORACIÓN

### Armado del Roulant:

- Disponer la masa philo estirada, agregar el filete grillado a punto de manera horizontal.
- En una línea paralela bajo el filete, disponer la terrina de conejo e intercalar con tocino (3 capas).
- Dar forma de rollo a la masa con los dos rellenos, pincelar con mantequilla fundida en cada capa y cortar los excedentes.
- Llevar al horno a 180 °C grados por 20 minutos o hasta que la masa dore su superficie.
- Montar el chupe en la base del plato y sobre este el roulant de masa philo.





Roulant de masa philo con carne de equino y terrina de conejo







# POS TRES

# Mousse de murtila

Autores: Mónica Alejandra Esparza Valenzuela, Marcos Alejandro Torres Patiño

Categoría: Profesionales

Establecimiento: Restobar Frontera

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

1 taza de murtilas (frescas, congeladas, mermelada o en conserva)  
½ tarro de leche evaporada fría de un día para otro (1 taza)  
Mermelada de murtila  
2 cucharadas de gelatina sin sabor  
Crema batida o Chantilly para decorar  
Murtilas en licor para decorar

### ELABORACIÓN

- Hidratar 7,5 gr de gelatina sin sabor en 1/3 taza de agua fría por 10 min.  
- Reservar 4 cucharadas de mermelada de murtilas para poner en el fondo de las copas en las que se montará el postre.  
- Licuar una taza de mermelada de murtilas con minipimer para dejar una consistencia suave y reservar.  
- Calentar en microondas por 30 segundos la gelatina hidratada y dejar enfriar a temperatura ambiente para que no se cuaje.  
- En un bowl previamente refrigerado vaciar la taza de leche evaporada refrigerada del día anterior y batir hasta que duplique su tamaño o esté firme. Agregar a la mermelada licuada y la gelatina disuelta. Mezclar bien.  
- Vaciar en las copas con la base de mermelada y llevar a refrigerador por 20 min. aprox. o hasta que esté firme.  
- Decorar con crema Chantilly y unas 3 o 4 murtilas maceradas en licor.



Mousse de murtila

# Alfajor de La Araucanía

Autores: Francisco Javier Figueroa Henríquez, Leandro Sebastián Sepúlveda Paredes

Categoría: Profesionales

Establecimiento: Restaurant María Elena

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Hojarasca:

250 g de harina  
8 yemas de huevo  
1 huevo entero  
30 cc de pisco  
1 g de sal

#### Relleno:

70 g de harina tostada  
100 g de café de trigo  
2 ramas de canela entera  
1 lámina de cáscara de naranja  
75 g de azúcar  
Jugo de una naranja  
Zeste de 1/2 naranja (ralladura)  
3 clavos de olor  
1 litro de agua

#### Merengue italiano:

100 g de clara de huevo  
200 g de azúcar  
100 cc de agua

### ELABORACIÓN

#### Hojarasca:

- Cernir harina y formar un aro al centro, incorporar todos los ingredientes restantes.
- Amasar hasta lograr una masa lisa y elástica.
- Disponer en un bowl con harina y dejar reposar la masa tapada en frío 30 min.
- Una vez retirada del frío, estirar y uslerear masa hasta dejarla delgada aprox 2 a 3 mm y cortar con un molde redondo.
- Cortar la masa con una corta pasta redondo del diámetro deseado y pinchar con un tenedor.
- Hornear a 180° por 5 a 7 minutos hasta que queden levemente dorados.

#### Relleno:

- En una cacerola infusionar todos los ingredientes menos la harina y el zeste por unos 15 min a fuego medio y 5 min a temperatura alta.
- En un recipiente colar toda la infusión y volver a la cacerola pequeña a temperatura media.
- Incorporar poco a poco la harina tostada revolviendo constantemente hasta formar una masa líquida sin dejar que se formen grumos.
- Apagar e incorporar el zeste de naranja rallado.



## PRODUCTOS

### **Gel de rosa mosqueta:**

200 g de dulce rosa de mosqueta (mermelada)  
100 cc de agua  
3 g de agar-agar

### **Helado de rosa mosqueta:**

5 yemas de huevo  
500 cc de leche  
125 g dulce de mosqueta (mermelada)

## ELABORACIÓN

### **Merengue italiano:**

- En una cacerola incorporar el azúcar y el agua a temperatura media hasta disolver los cristales de azúcar y luego subir la temperatura.
- En paralelo comenzar a batir las claras en velocidad baja y luego a velocidad más alta hasta llegar al punto de nieve.
- Cuando el almíbar llegue a su punto (bola blanda) o 117° aprox, incorporar en forma de hilo al merengue, batir hasta que enfríe.

### **Gel de rosa mosqueta:**

- En una cacerola pequeña incorporar todos los ingredientes y llevar a temperatura alta.
- Revolver constantemente hasta llegar al punto de ebullición y dejar enfriar en una budinera hasta que gelifique.
- Triturar con un mixer el gelificado hasta que este quede con textura lisa, cremosa y brillante. Reservar en una manga desechable.

### **Helado de rosa mosqueta:**

- En un bowl incorporar todos los ingredientes, mezclar de forma enérgica y luego colar en una cacerola pequeña.
- Poner la olla a temperatura alta por 5 minutos revolviendo constantemente, hasta punto de ebullición, bajar la temperatura y seguir revolviendo por 10 min más.
- Colar la preparación en un bowl. Si no tiene una máquina de helado, una vez frío llevar el bowl al congelador por tandas de 10 a 20 min.
- Mixear en cada tanda de afuera hacia adentro para incorporar toda la mezcla quedando una textura cremosa y aireada.

### **Montaje:**

- En un disco de hojarasca agregar una cucharada de relleno 50 g aprox. Luego, con una manga y boquilla rizada, manguear en forma de picos.
- Luego decorar con puntos de gel de rosa mosqueta por todo el contorno. En un plato agregar con una espátula merengue de extremo a extremo.
- Dorar con un soplete encima, colocar el alfajor, a un costado moler un trozo de hojarasca y colocar encima una quenelle (bolita) de helado de rosa mosqueta.
- Decorar con flores o pétalos comestibles de estación.





Alfajor de La Araucanía



# Tarta de castañas con membrillo, murtillas y cremoso frío de helado de oveja

Autores: Marco Anibal Cuevas Cona, Hernán Isaías Lienlaf Calfin

Categoría: Profesionales

Establecimiento: Restaurant IN

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para la masa:

600 g de harina tostada

2 huevos

200 cc de aceite

200 g de azúcar

#### Relleno:

60 g puré de castañas

40 g de membrillo en conserva en brunoise

40 g murtillas en conserva maceradas

40 cc de crema de leche batida

40 g queso de oveja pomado

5 colapez hidratados

1 g de sal para condimentar

### ELABORACIÓN

- Hacer la masa de forma tradicional y pasar por el uslero hasta que tenga un grosor de 5 mm.

- Luego ponerlas en moldes de diámetro de 10 cm y hornear por 25 min a 18 °C.

- Por otra parte, batir crema hasta punto de Chantilly y mezclar con el puré de castañas. La otra parte de la crema batida mezclar con el queso y colapez hidratado y poner en moldes para luego enfriar para el relleno. La mezcla de puré de castañas colocar en el fondo de la tarta y sobre ella la murtilla y el membrillo en brunoise, en un costado colocar el cremoso frío de queso de oveja.



Tarta de castañas con membrillo, murtillas  
y cremoso frío de helado de oveja

# Strudel de manzana con un cremoso frío de avellana

Autores: Diego Alexis Barrientos Cárdenas, Yulinett Jaiet Estela Hersog Morales

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: INACAP Sede Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Cremoso de avellana:**

200 g de azúcar granulada

50 cc agua

150 g de avellana chilena  
tostada

10 cc de glucosa

250 g de crema

10 g de azúcar

#### **Masa strudel:**

200 g de harina

25 g de azúcar

50 g de mantequilla

100 cc de leche

2 yemas

### ELABORACIÓN

#### **Cremoso de avellana:**

- Realizar caramelo con el azúcar y el agua.

- Una vez listo el caramelo, se le incorpora las avellanas. Mientras se enfrían las avellanas, batir la crema con el azúcar e incorporar la glucosa. Refrigerar

- Moler caramelo de avellanas.

- Una vez molido el caramelo de avellana incorporar a la mezcla de crema, azúcar y glucosa. Llevar al congelador.

- Revisar de vez en cuando la preparación.

#### **Masa strudel:**

- Mezclar harina, azúcar, leche, yemas, mantequilla hasta formar una masa lisa.

- Una vez mezclado todo, llevar alusado al refrigerador.

## PRODUCTOS

### Relleno:

200 g de nueces picadas finamente  
150 g de mantequilla  
20 g de pasas picadas finamente  
5 g de canela  
55 g de azúcar  
150 cc de coñac  
10 cc de de jugo de limón  
3 manzanas en brunoise  
1 manzana rallada

### Salsa:

200 g de arándanos  
200 g de fambuesas  
50 g de azúcar  
5 g de maicena  
150 cc de vino

## ELABORACIÓN

### Relleno:

- Picar finamente las nueces y saltear con la mantequilla a fuego medio.
- Incorporar las manzanas.
- Picar las pasas e incorporar junto al azúcar y canela a la mezcla, revolver mezclando todo.
- Agregar coñac y flambear, una vez el alcohol se evapore, retirar del fuego.
- Incorporar unas gotas de limón y llevar al refrigerador.

### Salsa:

- En una olla poner los arándanos y las fambuesas al fuego hasta que hierva.
- Una vez que hirvió, retirar del fuego, incorporar vino azúcar y poner al fuego hasta que se evapore el alcohol e incorporar maicena.
- Una vez se evapore el alcohol, retirar del fuego, filtrar y llevar al frío.

### Strudel:

- Una vez frío el relleno y la masa lista, estirar la masa hasta que esté delgada, de unos 0,2 mm de grosor y emparejar la masa.
- Una vez estirada la masa, pincelar con una dora (Huevo mas leche batidas ).
- Una vez pincelada poner el relleno hasta la mitad de la masa y enrollar.
- Una vez listo poner sobre el horno sobre un silpat
- Repetir el proceso hasta que no quede relleno.
- Una vez armados todos los rollos o uno grande hornear a 180 °C por 15 minutos.
- Una vez listos llevar a enfriar.
- Una vez fríos, servir acompañado del cremoso frío y la salsa.





Strudel de manzana con un cremoso frío de avellana





# Dulces Momentos Temuquenses

Autores: Jaime Iván Catrivil Caniullán, Mónica Catalina Valdebenito Llabulén

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: INACAP Sede Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Masa sablée:

150 g harina  
80 g azúcar flor  
80 g mantequilla sin sal  
1 huevo

#### Relleno:

3 manzanas rojas  
15 g mantequilla sin sal  
20 g azúcar rubia  
10 g canela en polvo  
20 g nueces picadas  
40 g murta  
10 cc de brandy

#### Royal:

100 g crema de leche  
1 huevo  
30 g azúcar granulada

#### Crumble de naranja:

150 g harina  
80 g mantequilla sin sal  
50 g azúcar granulada  
Ralladura de naranja  
30 g miel

### ELABORACIÓN

#### Masa sablée:

- Cremar mantequilla y azúcar flor, incorporar harina y huevo (no amasar).  
- Estirar masa y refrigerar dentro de una bolsa por 20 minutos.  
- Colocar la masa dentro de los moldes y dar cocción en horno por 10 minutos a 180 ° aproximadamente.

#### Royal:

- En un bowl mezclar todo. Agregar a la masa con el relleno.

#### Relleno:

- Pelar, limpiar y cortar manzanas en brunoise (mantener en agua para no oxidar). Picar nueces, juntar con azúcar rubia y canela en polvo.  
- En un bowl mezclar todo, excepto brandy y murta.  
- En una sartén calentar mantequilla y saltear las manzanas, nueces, canela en polvo y azúcar rubia. Una vez salteadas, agregar murta y seguir con el proceso por unos 5 minutos a fuego alto. Finalmente agregar brandy, bajar temperatura a fuego medio por unos 15 minutos hasta que se reduzca.  
- Revolver constantemente. Dejar enfriar y reservar.  
- Una vez frío rellenar la masa con royal, relleno y hornear por 6 minutos a 180 °C.  
- Enfriar tarta y reservar.

## PRODUCTOS

### **Almíbar miel de ulmo:**

100 g miel de ulmo  
70 cc de agua

### **Helado de lawen:**

150 g crema de leche  
150 cc de leche  
3 yemas  
80 g azúcar granulada  
3 uds. colapez  
20 g glucosa

### **Merengue suizo:**

100 g claras  
200 g azúcar granulada

### **Infusión de hierbas:**

100 g toronjil  
100 g menta  
100 g boldo  
100 g hinojo

## ELABORACIÓN

### **Crumble de naranja:**

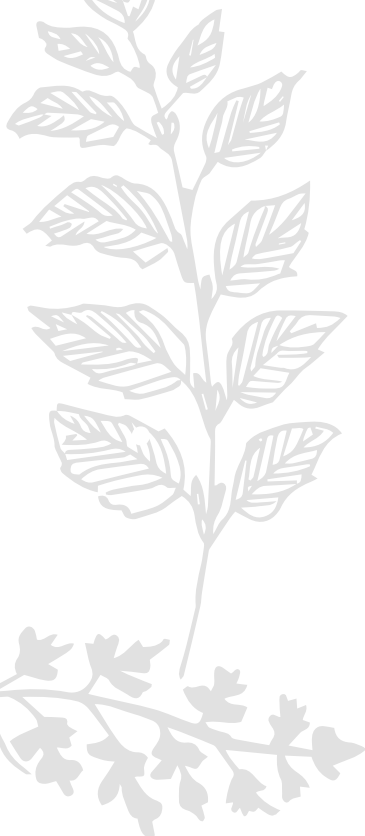
- Creinar mantequilla sin sal con azúcar granulada, incorporar ralladura de naranja y miel, luego la harina y unir con las manos hasta formar masa en ovillo. Guardar en alusa plast y congelar por 35 minutos aprox.
- Sacar del congelador y rallar sobre papel mantequilla en lata para horno.
- Dar cocci3n a 180 °C por 7 minutos aproximadamente.
- Una vez listo retirar de la lata y enfriar. Luego moler para que quede como tierra.

### **Almíbar miel de ulmo:**

- En una sartén colocar miel de ulmo y agua hasta formar un almíbar.
- Una vez listo retirar y enfriar. Reservar.

### **Helado y crema inglesa:**

- En un bowl mezclar leche, crema, azúcar y yemas. Mezclar para que se incorpore todo, colar y disponer en olla de fondo grueso, a fuego bajo, hasta alcanzar los 83 °C (nunca dejar de revolver).
- Una vez lista la crema, enfriar a temperatura ambiente. Cuando esté tibia (entre los 30 °C y 40 °C) agregar hojas de colapez previamente hidratadas y la glucosa hasta disolver. Reservar.



**Merengue suizo:**

- Calentar agua en olla pequeña o mediana para el baño María.
- En un bowl agregar claras y azúcar, mezclar todo ligeramente procurando no crear burbujas de aire. Llevar a baño María suave hasta disolver cristales de azúcar. Revolver constantemente y seguir procurando no crear burbujas.
- Luego batir por unos 8 minutos aprox con batidora de mano o pedestal hasta obtener un merengue firme. Para saber si el merengue está listo, subir el batidor de globo o la varilla de la batidora manual y si se obtiene una punta estable, está listo.

**Infusión de hierbas:**

- Lavar hierbas e infusionar en una olla, retirar cuando haya hervido y luego enfriar.
- Cuando este frío, licuar y pasar por gaza para extraer todo el jugo de la infusión.
- Para el helado, en un bowl grande mezclar la infusión y extractos licuados con la crema inglesa e incorporar el merengue suizo en 3 tandas, mezclar bien todo hasta obtener una crema homogénea y sin grumos.
- Vaciar en una fuente o bowl grande, alisar bien y llevar a un congelador por al menos 4 horas hasta obtener consistencia de helado. En el proceso de congelación, ir batiendo de vez en cuando para romper los cristales de hielo y obtener un helado más cremoso.



Dulces Momentos Temuquenses

# Delicias del Ñielol

Autores: Rayen Ancel Huiaquilaf, Constanza Cabalin Greene

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: INACAP Sede Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para la pulpa de zapallo:

300 g zapallo camote  
150 cc de leche evaporada  
150 cc de crema de leche  
70 g azúcar

#### Para la base del helado:

100 cc de crema de leche  
(previamente refrigerada)  
Pulpa de zapallo  
100 g azúcar  
50 cc de agua  
20 g glucosa

#### Quinoa con leche:

100 g de quinoa  
600 cc de de leche  
Cáscara de naranja  
1 rama de canela

#### Tierra de avellana y piñón:

150 g de harina de avellana  
150 g de harina de piñón  
80 g de harina  
100 g de mantequilla  
50 g de azúcar

### ELABORACIÓN

#### Helado de zapallo camote:

- Cortar zapallos en trozos iguales, llevar a cocción con leche evaporada y crema de leche, una vez cocido, licuar y enfriar.  
- Una vez fría la pulpa, agregar crema semi batida.  
- Por otra parte, realizar un almíbar con azúcar, agua y glucosa. Dejar enfriar y agregar a la mezcla anterior. Rectificar dulzor de ser necesario.  
- Disponer en una budinera y congelar, revolviendo cada 10 minutos.

#### Quinoa con leche:

- Lavar quinoa y llevar a cocción junto con la leche. 10 minutos antes de estar lista, incorporar las cáscaras de naranja y canela.  
- Una vez cocido retirar especias y enfriar.

#### Tierra de avellana:

- Mezclar las tres harinas: avellana, piñón y harina blanca. Agregar mantequilla y azúcar y mezclar.  
- Disponer en una lata para horno, llevar a 180 °C por 10 minutos. Enfriar.

## PRODUCTOS

### **Salsa de maqui y murtilas:**

20 g de maqui  
10 g de maqui en polvo  
100 g de azúcar  
20 cc de agua

### **Para decoración:**

Murtas, flores comestibles y  
menta.

## ELABORACIÓN

### **Salsa de maqui:**

- Realizar la salsa llevando todos los ingredientes a una sartén hasta lograr una salsa firme.  
- Emplatar y decorar con murtas, flores comestibles y menta fresca.





Delicias del Ñielol





# Tarta Araucana

Autores: Millaray Andrea González Ciero, Matías Ignacio Araos Curiqueo

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: Santo Tomás

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Masa:**

62 g azúcar flor

125 g mantequilla

35 g huevo

220 g harina

18 g harina de avellana

Esencia vainilla

#### **Helado de limón y cedrón:**

60 cc de limón sutil o de Pica  
(jugo filtrado)

10 g de cedrón

250 cc de crema

112 g de leche condensada

#### **Crema cheesecake:**

250 cc de crema

170 g queso Philadelphia

150 g azúcar

125 g de leche

2 hojas de colapez

#### **Gel de manzana:**

Gelcram frío

Manzana cocida

Canela

Conserva de ruibarbo

### ELABORACIÓN

#### **Masa:**

- Batir la mantequilla con el azúcar flor y la esencia de vainilla por 2 minutos en máquina con el accesorio de lira o pala en velocidad alta, luego, agregar el huevo y continuar cremando hasta formar una mezcla.

- Procesar la harina en conjunto con las avellanas. Continuar mezclando en velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.

- Estirar la masa de 2 mm de espesor entre dos papeles mantequilla o con ayuda de varillas guía. Reposar por 12 horas en congelación antes de utilizar.

- Cortar un círculo de 19 cm de diámetro.

- Congelar la masa por al menos una hora antes de hornear.

- Hornear en horno previamente precalentado entre dos hojas de papel mantequilla a 160 °C por aproximadamente 15 minutos o hasta obtener un color dorado homogéneo.

- Pintar la masa con manteca de cacao derretida utilizando un pincel suave, hacerlo de forma prolija. El recubrimiento de manteca de cacao mantendrá la masa impermeable y crocante por más tiempo.

**Helado:**

- Exprimir el jugo de los limones y reservar .
- En un procesador de alimentos poner el azúcar y rallar el limón.
- A esta mezcla líquida, poco a poco añadir la leche condensada y finalmente la leche entera.
- Poner la crema en un recipiente y guardar en el congelador. Durante las 3 primeras horas de congelación, sacar cada media hora y remover bien con un tenedor o una batidora para romper los cristales que se van formando.

**Cheesecake:**

- En un bol grande, batir el queso crema junto al azúcar granulada hasta tener una mezcla cremosa.
- Agregar el queso Philadelphia .
- Batir hasta incorporar todos los ingredientes.
- Incorporar colapez hidratado en leche.
- Poner el relleno sobre timbal y refrigerar montar y decorar postre.





Tarta Araucana.



# Suave textura de leche en trilogía

Autores: Nicolás Andrés Arias Valenzuela, Cristina Belén Grandón Mesías

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: Santo Tomás

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

800 g de crema  
200 g de azúcar granulada  
28 g de gelatina sin sabor  
35 g de agua fría

#### **Confitura 1:**

½ kilo de zapallo  
150 g de azúcar  
100 g de miel

#### **Confitura 2:**

½ kilo de castañas  
150 g de azúcar  
100 g de miel

#### **Confitura 3:**

200 g huesillos  
150 g de azúcar  
100 g de miel

### ELABORACIÓN

- Hidratar gelatina en agua y reservar.
- En una olla se agrega la crema, azúcar y vainilla a fuego medio hasta llegar al primer hervor.
- Bajar fuego al mínimo, incorporar gelatina hidratada.
- Revolver.
- Verter en vasos y reservar.

#### **Confitura 1:**

- Pelar y cortar zapallo en trozos.
- Llevar al horno aprox 40 minutos a 180 °C.
- Llevar a una sartén con azúcar y miel a fuego lento y dejar reducir.
- Enfriar y moler.
- Verter sobre relleno anterior y decorar.

#### **Confitura 2:**

- Cocinar castañas hasta dejar al dente.
- Pelar castañas.
- Llevar a una sartén con azúcar y miel a fuego lento y dejar reducir.
- Enfriar y moler.
- Verter sobre relleno anterior y decorar.

#### **Confitura 3:**

- Cocinar los huesillos en agua con miel y azúcar.
- Dejar reducir.
- Picar y enfriar.
- Verter sobre relleno anterior y decorar.



Suave textura de leche en trilogía

# Raíces Araucanas

Autores: Nadia Angélica Del Pino Roco, Christopher Damián Paredes Medel

Categoría: Educación Superior

Establecimiento: Santo Tomás

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Confitura:**

600 g de murta

150 g frambuesa

250 g de azúcar

150 g de miel

1500 cc de crema de leche

#### **Trufa de chocolate:**

400 g cobertura de chocolate

100 g de piñones tostados

200 g de crema de leche

40 cc de coñac

10 g harina tostada

#### **Para decorar:**

Frutas, flores comestibles,

Harina tostada

### ELABORACIÓN

#### **Para la trufa:**

- Preparar la mezcla de chocolate con crema y cognac ( derretir a fuego ).

- Agregar harina tostada.

- Mezclar con chocolate.

- Refrigerar, cuando tenga consistencia pastosa, formar figuras y poner en molde deseado.

- En una sartén realizar confitura hasta que tenga consistencia y reservar.

- Moler y enfriar confitura.

- Reservar.

- Batir la crema hasta el punto de semi batida.

- Mezclar con confitura.

- Verter en moldes de silicona y llevar al congelador.

- Desmoldar y decorar.





Raíces Araucanas

# Dulzor araucano

Autores: Yanina Monserrat Vega Huenun, Mariana Abigail Rapimán Painenao

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Técnico Santa Cruz Ñielol

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

10 g azúcar flor  
20 g margarina  
25 g harina  
5 g harina de avellana  
100 g berries  
14 g gelatina sin sabor  
30 g harina tostada  
50 cc de leche  
1 clara de huevo  
100 g azúcar granulada  
100 cc de crema  
50 g cobertura bitter

### ELABORACIÓN

- En un pocillo hidratar con agua fría la gelatina sin sabor y reservar.
- Derretir la cobertura de chocolate y formar los domos de chocolate en un molde de silicona con ayuda de un pincel de cocina, dejar enfriar.
- Con el azúcar flor, margarina, harina y harina de avellana, formar una masa lisa y homogénea por medio de un arenado, formar masa, envolver y refrigerar por 20 minutos, estirar masa delgada, cortar círculos y hornear a 180 °C por unos 15 minutos y reservar.
- Hidratar la harina tostada con la leche fría y reservar
- En una olla, hacer una salsa con los berries y 20 gr de azúcar granulada, separar la mitad de la salsa y reservar.
- Con la otra mitad de salsa aún caliente, incorporar 7g de gelatina sin sabor previamente hidratada, entibiar y porcionar en moldes de domos pequeños de silicona, enfriar para obtener gelle.
- En un bowl batir las claras a nieve incorporando el azúcar restante hasta tener un merengue firme (merengue francés), batir la crema hasta obtener un punto semi batido.

**Montaje:**

- En un bowl agregar el merengue, luego la harina tostada hidratada y la gelatina derretida a baño María, revolver y agregar la crema con movimientos envolventes y suaves.
- Disponer el mousse en el domo de chocolate, incorporar en el centro el gelle de frutos rojos y cerrar con una de las galletas de avellana como base, refrigerar.
- Moler otra de las galletas y usarlas como decoración junto con la salsa, avellanas enteras y flores comestibles.





Dulzor araucano



# Champurri de Invierno

Autores: Fernanda Ivonne Catriñanco Queupil, Maite Maricela Núñez Ríos

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Instituto Superior de Especialidades Técnicas de Temuco (ISETT)

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para la masa:

15 g de harina de avellana

135 g de harina

100 g de mantequilla

50 g de azúcar

#### Para el relleno:

Murta y membrillo en conserva

300 cc de crema para batir

200 g de chocolate

### ELABORACIÓN

#### Masa:

- En un bowl incorporar todos los ingredientes hasta formar una masa.

- Con un uslero estirar la masa hasta lograr el grosor deseado.

- Previamente precalentar el horno a 180 °C y llevar a cocción 5 a 7 minutos aproximadamente.

#### Relleno:

- Poner la fruta en conserva sobre la masa cocida de tarta y cubrir con crema batida y decorar con chocolate.

- Reservar la tarta en refrigeración hasta servirla.



Champurri de Invierno

# Mültxün con ganache de chocolate y berries

Autores: Javier Alexi Huenqueo Catriñanco, Alexis Andres Villagra Gutiérrez

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Instituto Superior de Especialidades Técnicas de Temuco (ISETT)

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

500 g de trigo hidratado  
1 naranja  
200 g de azúcar  
300 g de cobertura de chocolate  
300 cc de crema  
100 g frambuesas  
100 g de moras

### ELABORACIÓN

- Cocer el trigo a partir de agua fría.
- Luego pasar por molino, hasta formar una masa e incorporar el zeste de naranja y el azúcar flor. Obtener una masa de consistencia suave, reservar hasta enfriar.
- Con la masa formar catutos.
- Calentar en una olla la crema e incorporar la cobertura de chocolate picada, revolver hasta formar el ganache, reservar.
- En un plato colocar 2 catutos y cubrir con ganache y decorar con berries.





# Dulzura del Ñielol

Autores: Marcia Belén Reyes Torres, Viviana Ruth Opazo Valenzuela

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Industrial de Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### **Masa sablée de harina tostada:**

150 g materia grasa  
1 pizca sal fina  
135 g azúcar flor  
150 g harina tostada  
150 g harina sin polvos de hornear  
1 huevo  
Vainilla a gusto  
2 g de polvos para hornear

#### **Cheesecake de zapallo:**

90 g de queso crema (Philadelphia )  
300 g de zapallo camote (puré)  
200 cc de crema  
25 g de gelatina sin sabor  
25 cc de agua (para disolver gelatina)  
100 g de azúcar granulada  
Vainilla a gusto  
Zeste naranja a gusto  
Canela en rama

### ELABORACIÓN

#### **Sablée de harina:**

- Cremar materia grasa hasta lograr textura pomada.
- Luego agregar azúcar flor y continuar cremando.
- Incorporar huevo semi-batido.
- Incorporar ingredientes secos y continuar cremando.
- Incorporar esencia y zeste al final.

#### **Cheesecake:**

- Hidratar gelatina sin sabor.
- Lavar, pelar y cocer zapallo con agua, azúcar granulada (40 g) ramita canela, zeste de naranja, batir el queso crema hasta conseguir una textura suave y cremosa.
- Añadir crema y continuar batiendo hasta lograr el punto (homogénea).
- Agregar el zapallo molido frío a la preparación anterior.
- Rectificar sabores.
- Agregar gelatina a temperatura adecuada, mientras mezcla en forma envolvente.
- Rectificar textura.
- Agregar a gusto la ralladura de naranja.

#### **Mermelada:**

- En una cacerola, disponer el zapallo cocido. Agregar el azúcar, vainilla, zeste y la mermelada de durazno.
- Cocción hasta lograr textura homogénea enfriar y disponer en manga, sin boquilla.

## PRODUCTOS

### **Mermelada de durazno y zapallo camote:**

150 g de zapallo cocido  
90 g de azúcar granulada  
20 g de mermelada de durazno  
Vainilla a gusto  
Zeste de naranja a gusto

### **Bombón de castaña:**

200 g cobertura de chocolate (para casquillos)  
200 g cobertura de chocolate (ganache)  
150 g crema (para ganache)  
150 g puré de castañas

### **Crema a la menta**

300 cc de crema para batir  
50 g de menta fresca (infusión)  
50 cc de agua fría (para infusión)  
50 g de azúcar granulada  
20 cc de agua para hidratar  
20 g de gelatina sin sabor  
1 cucharadita de esencia de menta

### **Salsa de frutos morados:**

100 g de pasta de maqui  
100 g de mermelada de mora  
20 cc de agua (si fuese necesario)

### **Praliné de zapallo:**

100 g de azúcar  
100 cc de agua  
50 g de semillas de zapallo

## ELABORACIÓN

### **Bombón de castaña:**

- Calentar baño María, apagar fuego y disponer el bowl con cobertura en el baño María.
- Sacar 200 g de cobertura y agregar los 150 g de crema caliente. Mezclar.
- Disponer cobertura templada en el molde y retirar el exceso, enfriar, sacar del frío y disponer la ganache con manga y pequeña boquilla, agregar la castaña, cubrir con ganache y enfriar, cerrar bombón con cobertura. Enfriar.
- Sacar del frío, dejarlo en el mesón a temperatura ambiente, luego invertir y golpear para soltar el bombón.
- Pintar con polvos dorados (comestible).

### **Crema a la menta:**

- Elaborar syrup, mientras batir crema.
- Agregar jarabe y filtrado frío a la crema.
- Revisar textura, si falta cuerpo, agregar gelatina sin sabor disuelta.

### **Salsa de frutos morados:**

- En una cacerola, disponer pasta de maqui y mermelada de mora, agregar agua si fuese necesario y llevar a fuego suave hasta hervor.
- Rectificar sabores y reservar.

### **Praliné de zapallo:**

- En una sartén disponer azúcar y agua y llevar a fuego bajo, mezclar, hasta punto caramelo.
- Disponer en el silpat, agregar semillas sobre el caramelo. Dejar enfriar y luego trozar.



Dulzura del Ñielol



# Macarrón wallmapu

Autores: Ana Belén del Carmen Astudillo Alborno, Emily Samae Flores Leal

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Técnico Santa Cruz Ñielol

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Macarrones:

25 g claras  
½ cda. albúmina (clara en polvo o merengue premezcla)  
25 g azúcar granulada  
30 g harina de almendra  
40 g azúcar flor  
Colorante en gel

#### Relleno:

30 g porotos manteca hidratados  
15 g cobertura blanca  
40 g de berries  
15 g azúcar flor  
30 g crema de leche

### ELABORACIÓN

#### Macarrones:

- Disponer las claras de huevo junto con la albúmina y el colorante en un bowl a temperatura ambiente por 15 minutos, para lograr un mejor batido.
- Aparte, cernir la harina de almendra en conjunto con el azúcar flor 12 veces y reservar.
- Batir la mezcla de claras hasta formar un merengue firme y esponjoso, incorporar la mezcla de harina de almendras con azúcar de manera suave y envolvente hasta obtener punto cinta.
- Poner la mezcla en una manga pastelera y dar forma circular sobre una placa de silicona o papel mantequilla.
- Hornear entre 90 a 100 °C por 20 minutos.

#### Relleno:

- En una olla con agua fría cocinar los porotos ya remojados del día anterior hasta que estén completamente blandos. Dejar enfriar y moler los porotos.
- Derretir la cobertura de chocolate blanca y unir con los porotos molidos hasta obtener una pasta uniforme, reservar.
- Rellenar los macarrones con esta mezcla de porotos y chocolate blanco.
- En una mini pymer (mixer) moler los frutos rojos con azúcar flor hasta formar un coulis (salsa) para decorar el plato junto con flores comestibles y crema batida fresca.



Macarrón wallmapu

# Budín de maqui con helado de frutos del bosque

Autores: Alexander Ignacio Salinas Campos, Nahuald Omara Riascos Mena

Categoría: Liceo Técnico

Establecimiento: Liceo Industrial de Temuco

## INGREDIENTES

### PRODUCTOS

#### Para el budín:

10 g de maqui en polvo  
60 g de harina  
1 huevo  
60 g de azúcar granulada  
30 g de mantequilla  
2 g de polvo de horneado

#### Salsa de frutos del bosque:

100 g de frutos del bosque  
60 g de azúcar granulada

#### Helado de frutos del bosque:

1 clara de huevo  
50 g azúcar  
50 g de salsa de frutos del bosque  
40 g de crema para batir con  
5 g de azúcar flor

### ELABORACIÓN

#### Budín:

- Batir huevo junto con el azúcar a espumoso. Incorporar mantequilla clarificada.
- Juntar los ingredientes secos (harina, maqui en polvo) e incorporar de manera envolvente con movimientos suaves.
- Disponer en un molde y hornear a 180 °C por 25 minutos.
- Retirar y cortar.

#### Salsa:

- Llevar ambos ingredientes a una olla y dar cocción hasta conseguir consistencia deseada.
- Licuar la salsa, filtrar y enfriar.

#### Helado:

- Formar un merengue francés y batir la crema a punto Chantilly.
- Incorporar la salsa de frutos del bosque y llevar al frío. Batir cada 10 minutos para conseguir un helado suave.



## PRODUCTOS

### Tierra de cacao:

15 g cacao en polvo  
1 huevo  
10 g azúcar granulada  
3 g polvo de hornear

### Shot de maqui:

5 cc de licor de maqui  
3,5 cc de salsa de frutos rojos

## ELABORACIÓN

### Tierra de cacao:

- Batir el huevo a baño María y agregar azúcar en forma de lluvia.
- Incorporar los ingredientes secos, y mezclar de forma suave y envolvente.
- Disponer en una lata con papel y hornear a 180 °C por 10 minutos.

### Shot de maqui:

- Juntar los ingredientes y dejar macerar en frío por 1 hora.
- Servir.





Budín de maqui con helado de  
frutos del bosque

Un Plato  
para  
**Temuco**

tortilla  
rescoldo

chanchito

murtilla

piñón

mote

ají

tomillo

merken

# RECE TARIO

UN PLATO PARA TEMUCO

 Inacap

**TEMUCO**  
MUNICIPIO CIUDADANO  
DIRECCION DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA



Budín de maqui con helado de  
frutos del bosque

# RECE TARIO

UN PLATO PARA TEMUCO



# RECE TARIO

## UN PLATO PARA TEMUCO

Una publicación del Área Hotelería,  
Turismo y Gastronomía INACAP, sede Temuco,  
y de la Dirección de Turismo, Patrimonio  
y Cultura de la Municipalidad de Temuco.

 **inacap**

**TEMU  
CO**  
MUNICIPIO CIUDADANO  
DIRECCIÓN DE TURISMO,  
PATRIMONIO Y CULTURA

