

RECETAS DIECIOCHERAS

DE BUENOS CHILENOS



SAN PEDRO
EST. 1865

Gato
TÍPICO
CHILENO

EL SABOR A PATRIA QUE UNE A LOS CHILENOS

En septiembre Chile se viste de cueca, se adorna con banderas y se perfuma con el aroma inconfundible de nuestras Fiestas Patrias. Es un mes en el que las calles, patios y fondas se llenan de risas, música y, por supuesto, de los sabores que nos unen alrededor de una mesa. No hay celebración sin una empanada recién salida del horno, sin un pebre cucharea'o, sin un choripán que se disfrute parado al lado de la parrilla y una buena copa de vino servida para brindar por lo nuestro.

Y es que hay tantas empanadas como manos que las amasan, como historias que las inspiran y como familias que las comparten. Cada receta guarda un secreto distinto: un toque heredado de la abuela, una técnica aprendida entre vecinas de un barrio, un ingrediente que nos transporta al hogar donde crecimos. Porque detrás de cada plato hay algo más que comida: hay recuerdos, tradiciones y momentos que nos conectan con quienes somos, con el orgullo de ser chilenos.

En este libro colaborativo, Gato ha querido reunir y homenajear las recetas más queridas de nuestras Fiestas Patrias, con aportes que llegaron de todos los rincones del país. Desde la masa perfecta para la infaltable empanada jugosa, hasta el cóctel que ameniza la sobremesa, pasando por los clásicos acompañamientos, anticuchos, infaltables dulces y muchos secretos e historias familiares que se comparten por primera vez.

Cientos de entusiastas enviaron sus propuestas, de las cuales hoy 50 recetas representan la esencia misma de estas celebraciones: sabor con tradición, ingredientes propios de nuestra tierra y ese toque único que solo se encuentra en la cocina chilena hecha con corazón.

Este recetario es, ante todo, un homenaje a Chile y a su gente, a esos momentos que cada septiembre volvemos a vivir y que siempre empiezan con un "¡Salud!" y una ansiosa primera mascada, que ojalá no chorree pero si lo hace es bueno.

Aquí no hay solo instrucciones para cocinar, sino también inspiración para celebrar, compartir y brindar por todo lo bueno que nos llena de orgullo y lo que más queremos: un libro para celebrar y brindar por lo nuestro.

Gato, Típico Chileno.

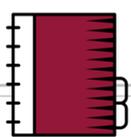


RECETAS
DIECIOCHERAS
DE BUENOS CHILENOS



PEBRE AHUMADO

POR ALEXIS KLEIN



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Tratamos siempre de aprovechar cada momento que estamos reunidos, y lo hacemos alrededor de una parrilla. Puede ser desde unos sencillos choripanes hasta un contundente asado. Lo que siempre tengo claro es que en mi casa nunca puede faltar el carbón.

En una de nuestras tantas reuniones familiares, le estaba enseñando a mi hijo cómo hacer un asado. Como también hacemos pimentones rellenos, se me ocurrió dejar los que habían sobrado sobre la parrilla y la cebolla, que es más dura, cerca de las brasas, para luego preparar un pebre ahumado.



INGREDIENTES

1 cebolla morada, 2 tomates, ½ cabeza de ajo, 2 ajíes verdes, 60 cc de aceite de oliva, 2 limones, sal, pimienta negra molida, 20 cc de vinagre blanco, 1 atado pequeño de perejil y 1 atado pequeño de cilantro.



PREPARACIÓN

Paso 1: Coloque la cebolla en un trozo de papel aluminio y agregue una pequeña cantidad de aceite de oliva. Repita el mismo procedimiento con la media cabeza de ajo y envuelva. Lleve ambas preparaciones a las brasas, no de forma directa, sino a un costado, y deje cocinar por aproximadamente 1 hora. Retire del calor una vez transcurrido el tiempo.

Paso 2: Coloque los tomates enteros y los ajíes sobre la parrilla, con una pequeña cantidad de aceite de oliva y sal. Cocine durante unos 20 minutos, girando constantemente para evitar que se quemen (el tiempo dependerá de la temperatura de las brasas).

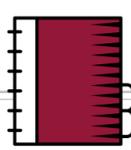
Paso 3: Una vez listas todas las verduras, píquelas o muélalas de forma irregular. Colóquelas en un bol y aliñe con sal, pimienta negra molida, aceite de oliva, vinagre blanco y jugo de limón. Mezcle bien y rectifique el sabor.

Paso 4: Espolvoree con el cilantro y el perejil finamente picados en chiffonade (tiras finas y delgadas). Refrigere y sirva acompañado de tostadas y un buen vino blanco Gato.



ANTICUCHOS

POR RITA GALLEGOS



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Brochetas típicas chilenas hechas a la parrilla, con carne, longaniza y verduras, marinadas con aliños criollos. Son infaltables en las Fiestas Patrias por su sabor y tradición.



INGREDIENTES

500 g de lomo liso, 500 g de pulpa de cerdo, 1 pechuga de pollo, 2 longanizas, 1 cebolla, 1 pimentón rojo, palos de brocheta grandes. Para el aliño: 2 dientes de ajo, comino, sal, pimienta negra molida, aceite de maravilla, Vino Blanco Gato, mostaza, tallos de perejil o cilantro.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Preparar las carnes y aliño: Corte todas las carnes en cubos grandes y las longanizas en rodajas de 3 mm. En un bol, mezcle todos los ingredientes del aliño y agregue las carnes, cubra con film plástico y deje reposar mínimo 2 horas o de un día para otro.

Paso 2 – Cortar verduras y armar brochetas: Corte la cebolla y el pimentón en cubos grandes. Arme las brochetas intercalando las carnes y verduras de forma decorativa sobre palos de brocheta, y coloque en una budinera.

Paso 3 – Cocinar: Lleve las brochetas a las brasas y cocine al gusto, asegurándose de que el pollo quede bien cocido. Rectifique la sazón durante la cocción.

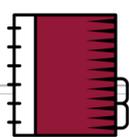
Paso 4 – Servir: Retire del fuego y sirva acompañado de papas cocidas, pebre, pan amasado y un buen Vino Tinto Gato. Disfrute.





CRUDO VALDIVIANO

POR PAOLA MANSILLA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Si hay un lugar que disfruto visitar, es Valdivia, sus hermosos paisajes son un deleite para la vista al igual que su gastronomía. Una receta indiscutible para probar este 18 son los crudos valdivianos, un aperitivo heredado de la gastronomía alemana, pero adaptado a ingredientes locales.



INGREDIENTES

6 rebanadas de pan de molde, 250 g de carne molida tipo "tártaro" (4% grasa), ½ cebolla picada en cubos pequeños, 1 huevo, jugo de 1 limón, 3 pepinillos en vinagre picados finamente, 1 cucharada de ají verde picado finamente, sal y pimienta a gusto.

Para la salsa: ¼ taza de mayonesa, ¼ taza de yogur natural sin azúcar, ¼ taza de crema de leche, 2 cucharadas de ciboulette picado finamente (puede sustituirse por cilantro), 1 cucharada de jugo de limón.



PREPARACIÓN

Paso 1: Tueste el pan de molde en el horno durante aproximadamente 10 minutos, o hasta que esté crujiente. Reserve.

Paso 2: Coloque la cebolla picada en un bol con un poco de sal y masajee con las manos para suavizar su sabor. Enjuague y escurra bien.

Paso 3: En un recipiente, mezcle la cebolla con la carne molida, el huevo, el jugo de limón, sal y pimienta. Incorpore los pepinillos y el ají verde picados finamente, integrando bien todos los ingredientes. Reserve.

Paso 4 (salsa): En un bol, mezcle el yogur natural, la crema de leche, la mayonesa, el jugo de limón, el ciboulette y sal y pimienta a gusto, hasta integrar por completo.

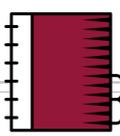
Paso 5: Arme el crudo Valdiviano colocando sobre cada tostada una capa de la mezcla de carne y, encima, una porción de la salsa. Si lo desea, espolvoree ciboulette o cilantro fresco.

Paso 6: Sirva de inmediato y disfrute de esta deliciosa preparación.



SOPAIPILLAS CON PEBRE DE QUINOA

POR CHERYL HERRERA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esto nació porque me encanta la quinoa y también la uso en preparaciones dulces. Un día decidí hacer un pebre con quinoa y acompañarlo con unas ricas sopaipillas. Así nació esta hermosa receta.

Estudié alimentación hace más de 15 años en mi colegio. Nunca me especialicé más allá, pero sigo cocinando con amor para toda mi familia. Así nacen unas deliciosas recetas, que se dan a conocer en nuestras maravillosas fiestas patrias.



INGREDIENTES

Para la masa: 1 ½ taza de zapallo cocido y molido, 1 pizca de sal, 3 cucharadas de manteca derretida, 1 cucharadita de polvos de hornear, 1 kg de harina sin polvos de hornear, aceite para freír.
Para el pebre de quinoa: 1 tomate, 1 cebolla morada, 1 ají verde, 1 atado de cilantro, 1 palta madura, ½ taza de quinoa cocida, 10 ml de aceite de maravilla, un toque de vinagre blanco, sal, pimienta blanca, comino, aceite y jugo de limón.



PREPARACIÓN

Paso 1: En un bol, coloque el zapallo cocido y molido junto con la manteca derretida, la sal, los polvos de hornear y la harina cernida.

Paso 2: Amase hasta obtener una masa homogénea y forme bolitas.

Paso 3: Espolvoree el mesón con harina, extienda cada bolita y uslere hasta obtener un grosor de aproximadamente 1 centímetro (o el que prefiera).

Paso 4: Con la ayuda de un plato o taza, corte las sopaipillas y cúbralas para que no se sequen.

Paso 5: Para freír, coloque aceite en una olla o sartén y caliente a temperatura media-alta. Fría las sopaipillas hasta que tomen un color dorado, luego retírelas y colóquelas sobre papel absorbente.

Paso 6: Para el pebre de quinoa, corte la cebolla, el tomate, el ají y la palta en brunoise (cubos pequeños de 1 a 3 mm). Mezcle en un bol con la quinoa cocida.

Paso 7: Agregue sal, pimienta blanca, comino, un toque de vinagre blanco, aceite de maravilla y jugo de limón. Revuelva bien y rectifique el sabor.

Paso 8: Sirva las sopaipillas acompañadas con el pebre de quinoa y disfrute junto a sus seres queridos.





DEGUSTACIÓN DE MAR Y TIERRA

POR JAVIER MORENO



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esta receta me la enseñó mi tía abuela cuando tenía 11 años. Ella fue mi gran inspiración y, aunque partió durante la pandemia, siempre la siento cerca cuando cocino. Gracias a ella descubrí mi amor por la cocina. Hoy, preparar esta receta es volver a mis raíces; soy venezolano y hace 10 años que no veo a mi familia. Esta degustación es un abrazo a mi corazón.



INGREDIENTES

Croquetas de Queso con Salsa de Champiñón

300 g de queso parmesano rallado, 200 g de queso mantecoso rallado, salsa bechamel (ver receta más abajo), 300 g de panko, 200 g de harina, 5 huevos, 100 ml de agua, sal y pimienta, vino blanco de caja marca Gato.

Para la bechamel:

50 g de harina sin polvos, 50 g de mantequilla, 400 ml de leche, una pizca de pimienta y sal, 30 ml de vino blanco.



PREPARACIÓN

Paso 1 (bechamel): Lleve la leche a primer hervor (aprox. 100 °C) y reserve. En una olla caliente durante 2 minutos, derrita la mantequilla y agregue la harina. Remueva con una cuchara de madera hasta obtener una pasta homogénea (roux). Incorpore la leche poco a poco, removiendo constantemente por 5 minutos. Añada el vino blanco, retire del fuego y deje reposar 30 minutos para espesar.

Paso 2: Con la bechamel ya fría, agregue el queso parmesano y el queso mantecoso rallados. Mezcle bien y refrigere durante 1 hora.

Paso 3: Forme bolitas de aproximadamente 50 g, procurando que queden bien redondas. Congele por 2 horas para que los quesos se compacten.

Paso 4 (apanado): Bata los huevos con el agua, sal y pimienta. Pase cada croqueta por harina, luego por el batido de huevo y finalmente por panko. Repita el paso final (huevo y panko) para reforzar el apanado.

Paso 5: Fría en aceite caliente hasta dorar. Sirva con la salsa de champiñón.



INGREDIENTES

Salsa de Champiñón

200 g de champiñones, 200 g de mayonesa, 40 ml de vino blanco, 50 g de cebolla, sal y pimienta, 40 g de mantequilla, ciboulette a gusto.



PREPARACIÓN

Paso 1: Pique champiñones y cebolla en brunoise (cubos pequeños). Sofría la cebolla en mantequilla hasta dorar, luego agregue los champiñones y saltee por 3 minutos.

Paso 2: Deje enfriar a temperatura ambiente, mezcle con la mayonesa y el ciboulette. Sazone con sal y pimienta.



INGREDIENTES

Bastones de Reineta con Mayonesa de Limón

500 g de reineta, 300 g de panko, 200 g de harina, sal y pimienta, 3 huevos, 50 ml de agua.

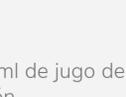


PREPARACIÓN

Paso 1: Corte la reineta en bastones de aproximadamente 30 g y sazone con sal y pimienta.

Paso 2 (apanado): Bata los huevos con el agua, sal y pimienta. Pase los bastones por harina, luego por huevo y panko. Repita el paso final (huevo y panko).

Paso 3: Fría en aceite caliente hasta dorar. Sirva con mayonesa de limón.



INGREDIENTES

Mayonesa de Limón

100 g de mayonesa, 20 ml de jugo de limón, sal y pimienta, una pizca de ralladura de limón.



PREPARACIÓN

Mezcle todos los ingredientes en un bol hasta integrar.



INGREDIENTES

Papas Rústicas Caseras con Salsa Alioli

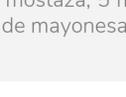
1 kg de papas lavadas, sal, orégano, pimienta, una pizca de merkén (opcional).



PREPARACIÓN

Paso 1: Corte las papas en gajos (8 a 10 por unidad). Hierva en agua con sal durante 2 minutos y luego enfríe bajo agua corriente para cortar la cocción.

Paso 2: Fría o saltee las papas. Sazone con sal, pimienta, orégano y, si desea, merkén. Sirva con salsa alioli.



INGREDIENTES

Salsa Alioli Casera

3 dientes de ajo, 5 ml de mostaza, 5 ml de salsa de soya, 10 ml de jugo de limón, 250 ml de mayonesa.



PREPARACIÓN

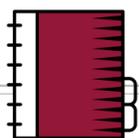
Licúe el jugo de limón, la mostaza, el ajo y la soya hasta procesar el ajo. Agregue la mayonesa y bata 3 minutos.





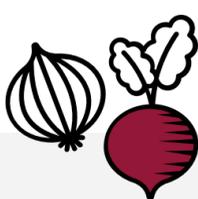
SALSA VERDE

POR XIMENA CASTRO



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Este acompañamiento es espectacular para cualquier ocasión. Es nuestra receta típica de celebraciones: cumpleaños, Año Nuevo y Fiestas Patrias. Lo añadimos a choripanes, sopaipillas, papitas fritas, ¡y más!



INGREDIENTES

2 dientes de ajo, ¼ de cebolla morada, un manojo pequeño de cilantro, ají verde sin pepas (opcional), 1 palta grande, 3 cucharadas de mayonesa casera, un chorrito de vinagre, una pizca de azúcar (opcional).



PREPARACIÓN

Paso 1 – Preparar los ingredientes: Pelar los dientes de ajo, picar la cebolla y retirar las semillas del ají (si lo usas).

Paso 2 – Mezclar: Colocar todos los ingredientes en una minipimer o licuadora.

Paso 3 – Procesar: Licuar hasta obtener una salsa homogénea, revisando la textura y sabor. Ajustar vinagre o azúcar si es necesario.

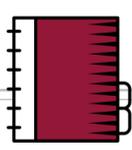
Paso 4 – Servir: Vaciar la salsa en una salsera, decorar con una ramita de cilantro y disfrutar acompañando choripanes o tus almuerzos favoritos.





CALUGAS DE PESCADO

POR FELIPE NARBONA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Se dice que es una adaptación porteña del fish and chips traído por los ingleses a Valparaíso. En la década de 1960, fue la Caleta El Membrillo de Valparaíso la que comenzó a ofrecer estas deliciosas calugas de pescado frito, popularizándose luego en los restaurantes y picás tradicionales del puerto. Hoy es un plato típico de Valparaíso, fácil de encontrar. ¡Espero que lo disfrutes tanto como yo!



INGREDIENTES

4 filetes de reineta, merluza o congrio, sal, aliños a gusto, orégano, comino, 1 litro de aceite, 200 gramos de harina, 1 huevo, 1 trozo pequeño de jengibre, 100 cc de agua gasificada fría, 100 cc de cerveza rubia, 1 diente de ajo, 50 cc de aceite de oliva, 1 limón.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Adobo: Corte el pescado en cubos o tiras del tamaño deseado. Mezcle aceite de oliva, jugo de limón, ajo y jengibre picados finamente, orégano, sal y pimienta. Coloque el pescado en esta mezcla, cubra y deje reposar en el refrigerador por al menos 2 horas.

Paso 2 – Batido: En un bol, combine la harina, el huevo, sal, aliños a gusto, orégano y comino. Agregue agua y cerveza en igual proporción y mezcle con un batidor hasta obtener un batido suave y fluido. Ajuste la textura: si cae demasiado rápido del batidor, agregue harina; si queda muy espeso, agregue líquido. Reserve.

Paso 3 – Freír: Sumerja el pescado en el batido y fría en aceite hondo a 180 °C. Al inicio, deje el pescado sin mover para que se fría bien, luego volteo y fría por ambos lados hasta que esté dorado y crujiente. Retire y escurra sobre papel absorbente. Sirva acompañado de una mini ensalada chilena, pan, pebre y Vino Blanco Gato frío.



RECETAS
DIECIOCHERAS

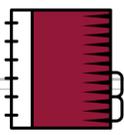


DE BUENOS CHILENOS



CHURRASCAS CON PEBRE

POR KARIN REICHMANN



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Me la enseñó mi abuela, en Constitución. Era una preparación que no podía faltar. Ella amasaba con paciencia, y yo la miraba fascinada, viendo cómo sus manos sabían exactamente qué hacer. El aroma de las churrascas calentándose llenaba la casa, y apenas salían de la parrilla, desaparecían entre manos impacientes. La cocina de mi abuela era mágica: un rincón donde el tiempo se detenía, donde el calor del fogón se mezclaba con las risas y celebraciones, y cada bocado era un



INGREDIENTES

Para la masa: 3 tazas de harina sin polvos de hornear (aprox. 400 g), 1 cucharadita de sal, 2 cucharadas de manteca vegetal o de cerdo (puede ser aceite si no tienes), 1 taza de agua tibia (aprox., ajustar según absorción), ½ cucharadita de bicarbonato (opcional).

Para el pebre: 2 tomates maduros pelados y picados en cubitos, ½ cebolla morada o blanca picada fina (ideal remojarla en agua con sal), 1 manojo de cilantro fresco picado fino, 1 ají verde o rojo picado pequeño (opcional, sin semillas), jugo de 1 limón, 2-3 cucharadas de aceite (maravilla u oliva), sal a gusto



PREPARACIÓN

Paso 1 – Mezclar secos: En un bol grande, juntar la harina, la sal y el bicarbonato (si lo usas).

Paso 2 – Agregar grasa: Incorporar la manteca y mezclar con las manos hasta obtener migas.

Paso 3 – Formar masa: Añadir el agua tibia poco a poco, amasando hasta lograr una masa suave y no pegajosa.

Paso 4 – Reposo breve: Tapar la masa con un paño limpio y dejar reposar 10 minutos para que se estire mejor.

Paso 5 – Formar churrascas: Dividir la masa en porciones y estirarlas con uslero o con la mano hasta un grosor de aproximadamente ½ cm.

Paso 6 – Cocinar:

Opción clásica: En sartén de hierro o plancha caliente, sin aceite, 2-3 minutos por lado hasta dorar.

Opción parrilla: Directo sobre brasas suaves, girando para que no se quemen.

Paso 7 – Preparar pebre: En un bol, mezclar tomate, cebolla, cilantro y ají. Agregar sal, jugo de limón y aceite, mezclar bien. Refrigerar 10-15 minutos antes de servir.

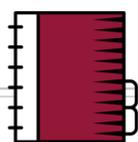
Paso 8 – Servir: Servir las churrascas calientes acompañadas del pebre.





CHUPILCA

POR CATHERINE KIEKEBUSCH



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE CÓCTEL?

Mi familia es chileno-alemana. Siempre ha sido costumbre que, antes de hacer el asado -de chivo, de cordero o lo que fueran- todos se juntaban y preparaban chupilca, que se tomaba como aperitivo.



INGREDIENTES

1 litro de vino tinto, 8 cucharadas de harina tostada (aprox. 160 g), 8 cucharadas de azúcar granulada (aprox. 160 g, ajustar al gusto), agua fría a gusto, canela en polvo opcional.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Mezclar los ingredientes: En un jarro grande, vierta el vino tinto. Agregue el azúcar granulada y mezcle bien hasta disolver.

Paso 2 – Incorporar la harina: Añada la harina tostada poco a poco, mezclando para evitar grumos. Ajuste la textura agregando agua fría si lo desea.

Paso 3 – Opcional: Agregue un toque de canela en polvo al gusto y mezcle nuevamente.

Paso 4 – Servir: Sirva frío o a temperatura ambiente y disfrute.



RECETAS
DIECIOCHERAS

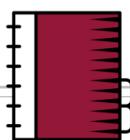


DE BUENOS CHILENOS



CÓNDOR DE LOS ANDES

POR CLAUDIO MURA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE CÓCTEL?

Esta receta me recuerda a una historia en las montañas del Cajón del Maipo, específicamente en Las Melosas. Subíamos con amigos en verano y preparábamos esta receta mientras contábamos historias y leyendas en la cima. A lo lejos se asomaban los cóndores y, mirando hacia la cordillera con el vaso en la mano, disfrutábamos de esa tremenda postal.



INGREDIENTES

60 ml de Vino Blanco Gato, 60 ml de jugo de pomelo, 100 ml de gaseosa de limón, 30 ml de syrup de chancaca, 5 cubos de hielo, 1 naranja, hojas de menta.



PREPARACIÓN

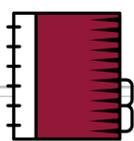
- Paso 1: Llene una copa de vino grande con los cubos de hielo.
- Paso 2: Agregue el vino blanco, el jugo de pomelo y el syrup de chancaca o endulzante de su gusto.
- Paso 3: Mezcle suavemente con una cuchara de bar.
- Paso 4: Rellene la copa con la gaseosa de limón.
- Paso 5: Decore con tajadas de naranja y hojas de menta.
- Paso 6: Sirva inmediatamente y disfrute.





BORGOÑA PASADA

POR IGNACIO MARTÍNEZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE CÓCTEL?

Cada 18 de septiembre nos reuníamos en la playa con toda la familia: los Contreras llevaban vino blanco con chirimoyas, los Palma, vino con durazno, y mi mamá, por los Martínez, un Borgogna (vino con frutillas) preparado con su receta secreta. Al primer sorbo, todos preguntaban cómo lo hacía, convirtiéndose en el corazón de cada 18.



INGREDIENTES

Para la mermelada: 500 gramos de frutilla, 500 gramos de azúcar granulada, 30 cc de jugo de limón. Para el cóctel: 1 litro de vino tinto, 30 cc de jugo de limón, 250 gramos de frutillas frescas, 80 gramos de azúcar granulada o endulzante de su gusto, 10 cubos de hielo, 1 naranja, hojas de menta o hierbabuena.



PREPARACIÓN

Paso 1 (mermelada): En una olla, combine las frutillas, el azúcar y el jugo de limón. Deje reposar 15 minutos, luego lleve a fuego medio y cocine por 35 minutos. Retire del fuego y deje enfriar.

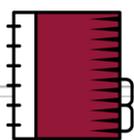
Paso 2 (cóctel): En una jarra, agregue el vino tinto, las frutillas frescas cortadas en cubos y la mermelada ya fría. Añada el azúcar y mezcle bien. Refrigerare 30 minutos. Antes de servir, agregue los cubos de hielo, decore con rodajas de naranja y hojas de menta o hierbabuena. Sirva frío y disfrute.





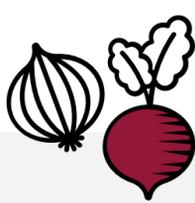
PONCHE DE DURAZNO

POR PABLO PARRA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE CÓCTEL?

Este ponche con durazno es más que una receta: es un pedacito de historia. Nació de un experimento en la cocina junto a la familia, inspirado por las manos expertas de mi suegra y el ingenio del papá de un amigo. Cada sorbo me transporta a esas fiestas familiares del 18, donde la risa, la música y el cariño llenaban el aire. Es el sabor de la unión, de la tradición y de los momentos que quedan para siempre.



INGREDIENTES

1 litro de Vino Blanco Gato, 1 tarro de duraznos picados, 50 cc de pisco blanco 35°, azúcar granulada o endulzante al gusto, hielo, 1 litro de helado de piña, hojas de menta y tajadas de limón para decorar.



PREPARACIÓN

Paso 1: En una licuadora, coloque el vino blanco, los duraznos, el endulzante y el pisco. Licúe durante 2 minutos. Detenga la máquina, agregue el hielo y licúe por 2 minutos más. Rectifique el sabor y el dulzor. Vierta la mezcla en una jarra para servir.

Paso 2: Sirva en vasos largos y coloque una porción de helado de piña en cada uno. Decore con hojas de menta y tajadas de limón. Acompañe con un picoteo y disfrute.



RECETAS
DIECIOCHERAS

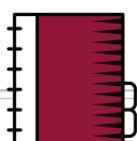


DE BUENOS CHILENOS



PANTERA ROSA

POR ROBERTO SUAREZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE CÓCTEL?

Esta receta era muy común en las juntas familiares; la hacía mi abuelo en Loncoche. Principalmente se prepara en Fiestas Patrias y Año Nuevo, y el toque especial se lo dan las hojitas de menta.



INGREDIENTES

1 botella de Vino Tinto Gato (1 litro), 750 cc de leche condensada, hielo a gusto.



PREPARACIÓN

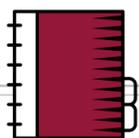
Paso 1 – Mezclar: En una licuadora, agregue el vino y la leche condensada.
Paso 2 – Añadir hielo: Incorpore hielo a gusto y licúe hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.
Paso 3 – Servir: Vierta en vasos y disfrute inmediatamente.





TROPICAL RIPPER

POR CLAUDIA CEBALLOS



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE CÓCTEL?

Esta receta la descubrí cuando era estudiante de gastronomía en Duoc UC. Un profesor nos dio una tarea que consistía en crear un cóctel. Me esforcé mucho investigando varias combinaciones, y al mezclar Sauvignon Blanc perfectamente frío con una Monster Ripper heladísima, obtuve un brebaje digno de los dioses del Olimpo.



INGREDIENTES

Vino Blanco Gato Sauvignon Blanc 750 cc, Monster Ripper 473 ml, hielo a gusto.



PREPARACIÓN

Paso 1: En un vaso old fashioned, vierta el vino blanco previamente enfriado (idealmente entre 10 a 16°C) hasta llenar la mitad del vaso.

Paso 2: Agregue hielo a gusto.

Paso 3: Rellene el vaso con Monster Ripper hasta completar el espacio restante.

Paso 4: Mezcle suavemente y disfrute de la combinación afrutada y llena de energía.



RECETAS
DIECIOCHERAS

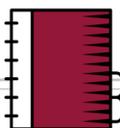


DE BUENOS CHILENOS



CHUPE MARISCO

POR MARIANNE CLARK



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Aprendí mirando cómo lo hacían. Mi papá solo daba las indicaciones y mi abuela lo preparaba; era muy pillo mi papá, pero era su receta. Se disfrutaba en esas fuentes grandes de greda.

Cada vez que cocino esta receta, recuerdo a mi papá, que ya no está, y a mi madre, que está enferma. Es una tristeza en mi corazón, pero cocinarla me hace recordar todo el amor.



INGREDIENTES

120 g de navajuelas, 200 g de choritos sin concha, 80 g de aros de calamar, 200 g de camarón nacional, 1 cebolla pequeña, 2 dientes de ajo, ½ pimentón verde, 200 cc de leche, 100 cc de vino blanco, sal a gusto, ají de color, pimienta blanca molida, merkén, 30 g de mantequilla, 80 g de queso parmesano rallado, 40 cc de aceite de maravilla, 2 unidades de marraqueta, 1 atado pequeño de perejil. Opcional: sustituir los mariscos anteriores por 500 g de mariscos surtidos.



PREPARACIÓN

Paso 1: Remoje las marraquetas (sin corteza) en una mezcla de leche y crema. Reserve.

Paso 2: En un sartén, caliente el aceite de maravilla y sofría la cebolla, el pimentón y el ajo, todo picado en brunoise (cubos pequeños de 3 a 5 mm). Condimente con sal, pimienta blanca, ají de color y merkén.

Paso 3: Agregue los mariscos picados en cubos pequeños y continúe salteando. Incorpore el vino blanco y deje reducir el líquido.

Paso 4: Añada el pan remojado (molido con las manos) y mezcle bien. Rectifique el sabor y agregue un poco más de la mezcla de leche y crema si es necesario. La textura debe ser suave pero con consistencia. Apague el fuego y espolvoree con perejil finamente picado.

Paso 5: Para el armado, unte con mantequilla pocillos individuales para horno. Vierta la mezcla de mariscos en cada pocillo, cubra con queso parmesano rallado y hornee a 200 °C durante aproximadamente 6 minutos, o hasta que la superficie esté dorada.

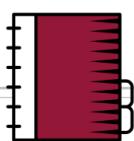
Paso 6: Retire del horno, sirva caliente y acompañe con un buen Vino Sauvignon Blanc bien frío.





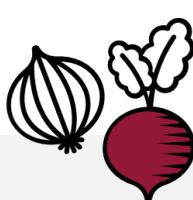
CEVICHE DE COCHAYUYO

POR FERNANDA CRUCES



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esta ensalada es mi favorita, cuando era pequeña me preparaban cochayuyo y siempre me ha gustado, un día probando sabores en la casa dije... "Qué pasa si lo preparo con cochayuyo en vez de camarones..." Y ahí encontré ese exquisito sabor chileno. Luego se lo preparé a mi mamá y hermana, opinaron exactamente lo mismo.



INGREDIENTES

1 paquete de cochayuyo, 2 varas de apio, 1 cebolla morada, 30 cc de aceite de oliva, 30 cc de vinagre de manzana, 1 ají verde, 5 limones, ½ atado de cilantro, sal y pimienta negra molida.



PREPARACIÓN

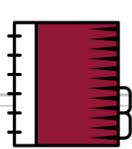
- Paso 1: Lave el cochayuyo y déjelo remojar toda la noche en agua fría.
- Paso 2: Cocine el cochayuyo durante 45 a 60 minutos aproximadamente hasta que esté blando, luego cuele y deje enfriar.
- Paso 3: Pique el cochayuyo en cubitos.
- Paso 4: Pique la cebolla, el ajo, el apio y el ají verde en brunoise (cubitos pequeños) y el cilantro finamente.
- Paso 5: En un bol, mezcle el cochayuyo picado con todas las verduras y el cilantro.
- Paso 6: Aliñe con jugo de limón fresco, aceite de oliva y vinagre, agregue sal y pimienta al gusto, mezcle bien y rectifique el sabor.
- Paso 7: Deje enfriar antes de servir. Acompañe con tostadas y vino blanco frío.





CEVICHE MAR Y TIERRA

POR PATRICIA PETITE



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

En mi afán por sorprender a mi familia, un día me faltaba la entrada para una cena y no quería repetir lo de siempre. Revisé la despensa: tenía todo para un ceviche, menos salmón o reineta. Entonces vi ese cochayuyo que llevaba tiempo esperando y pensé: “Tú serás el protagonista”. Lo acompañé con champiñones y así nació mi Ceviche Mar y Tierra. Un plato lleno de colores —pimentones, cebolla, champiñón y cochayuyo—, fresco y delicioso. Fue una sorpresa para todos, y lo mejor, rescatar estos ingredientes tan nobles y llevarlos a la mesa en una preparación que conquistó a cada invitado.



INGREDIENTES

1 cebolla morada, ½ pimentón rojo, ½ pimentón verde, ½ pimentón amarillo, 200 g de champiñones, 200 g de cochayuyo cocido, 30 cc de aceite de oliva, jugo de 3 limones, sal, pimienta negra molida, merkén, 20 cc de vinagre blanco, 1 atado pequeño de cilantro.



PREPARACIÓN

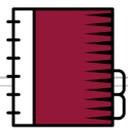
- Paso 1: Pique el cochayuyo cocido en cubos pequeños y colóquelo en un bol.
- Paso 2: Corte la cebolla y los pimentones en juliana (tiras finas). Lamine los champiñones en rodajas delgadas.
- Paso 3: Añada las verduras al bol con el cochayuyo y condimente con sal, pimienta negra, merkén, aceite de oliva, vinagre blanco y jugo de limón.
- Paso 4: Mezcle bien y rectifique el sabor.
- Paso 5: Espolvoree con el cilantro picado en brunoise (cubos muy pequeños).
- Paso 6: Refrigere y sirva bien frío, acompañado de tostadas y un buen Vino Blanco Gato.





EMPANADAS DE COCHAYUYO Y QUESO

POR MARCIA FIGUEROA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Es tan rica esta receta que la primera vez que la hice había invitado a mi mamá a comer empanadas. Pero me gustaban tanto que, a medida que las preparaba, me las iba comiendo. Cuando llegó mi mamá, solo quedaba una empanada, así que tuve que invitarla otro día y volver a hacer empanadas para almorzar juntas.



INGREDIENTES

Para la masa: 1 kg de harina, 100 ml de Vino Blanco Gato, 5 gramos de sal, 100 gramos de manteca. Para el relleno: 1 kilo de cochayuyo, 2 cebollas, 1 pequeño atado de perejil, sal, merquén, ají de color, orégano, queso gouda, 30 gramos de harina, 120 gramos de choclo grano, aceite de maravilla para freír.



PREPARACIÓN

Paso 1 (cochayuyo): Deje remojando el cochayuyo la noche anterior. Bote el agua y cocine en una olla por 40 minutos o hasta que esté blando. Retire, deje enfriar y corte en brunoise (cubos de 0,5 cm por lado).

Paso 2 (pino): En un sartén caliente con aceite de maravilla, sofría la cebolla en brunoise, agregue el cochayuyo picado, condimente con sal, merquén, ají de color y orégano. Añada el choclo, cocine 7 minutos más, espolvoree la harina, mezcle bien y agregue 100 cc de agua fría. Cocine 3 minutos adicionales, rectifique sabor, apague el fuego y espolvoree el perejil picado. Enfríe y reserve.

Paso 3 (masa): En una tabla coloque la harina con la sal, haga un volcán y agregue el vino blanco. Añada agua tibia poco a poco hasta formar una masa homogénea y elástica, amasando unos 10 minutos. Cubra y deje reposar 10 minutos.

Paso 4 (discos): Usleree la masa hasta 3 mm de grosor aproximadamente y corte los discos con un corta-pasta o tapa de olla. Repita hasta terminar la masa.

Paso 5 (armado): Sobre una mesa, coloque los discos y distribuya el pino en cada uno. Agregue un trozo de queso gouda a gusto, humedezca los bordes y doble la masa formando las empanadas.

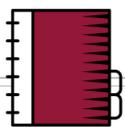
Paso 6 (fritura): En una olla con aceite hondo a 170°C, fría las empanadas hasta dorar. Retire, deje escurrir sobre papel absorbente y sirva caliente, acompañado de pebre y un buen Vino Tinto Gato.





TENTACIÓN DEL CABRITO ANDACOLLINO

POR VICTOR VARELA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

En realidad, esta es una receta propia, diseñada para un concurso de platos típicos que se realizará en septiembre de este año. Es una oda a la rica tradición culinaria chilena, fusionando la esencia de la clásica empanada de pino con la succulencia y el sabor característico de la carne de cabrito de mi Andacollo, una carne tierna y llena de sabor.



INGREDIENTES

Para la masa: 1 kg de harina, 120 g de mantequilla, 1 cucharada de sal, 100 cc de vino blanco, agua tibia para formar la masa (aproximadamente 300 cc, según la harina)

Para el pino (relleno): 1 kg de carne de cabrito, 3 cebollas, 2 dientes de ajo, sal y aliños a gusto, orégano, ají de color, comino, merkén, 40 g de harina

Para el relleno adicional: 3 huevos cocidos, 12 aceitunas, 36 pasas, 1 huevo para pincelar (opcional, para dorar)



PREPARACIÓN

Paso 1 (masa): En una tabla, coloque la harina cernida formando un volcán. Agregue la sal por los bordes, la mantequilla derretida y el agua tibia. Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica, aproximadamente 10 minutos. Envuelva y deje reposar 10 minutos.

Paso 2 (discos): Divida la masa en trozos de igual tamaño (aproximadamente 12 unidades). Usleee cada trozo en forma circular, girando la masa sobre la tabla para mantenerla uniforme. Mantenga los discos cubiertos con un paño para que no se sequen.

Paso 3 (pino): En una sartén, caliente una lámina de aceite y manteca. Agregue la cebolla cortada en parmentier (cuadritos de 1 cm), sofría y añada la carne de cabrito cortada en cubos de 1 cm. Sazone con sal, aliños, orégano, pimienta negra, ají de color y merkén. Espolvoree la harina y mezcle bien. Agregue una taza de agua tibia y cocine por 3 minutos más. Apague el fuego y deje enfriar.

Paso 4 (hervir huevos): Cocine los huevos a partir de agua fría durante 10 minutos. Retire, pele y reserve.

Paso 5 (armado): Coloque los discos sobre una mesa. Distribuya el pino en cada disco, agregue ¼ de huevo cocido, 1 aceituna y 3 pasas. Humedezca los bordes y doble la masa formando las empanadas. Colóquelas en una bandeja con harina en la base y pinte con huevo batido si las hornea.

Paso 6 (cocción):

Horneadas: Lleve al horno precalentado a 180 °C durante 30 minutos aproximadamente, o hasta que estén doradas.

Fritas (opcional): Caliente aceite y fría hasta dorar.

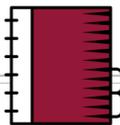
Paso 7 (servicio): Sirva caliente, acompañado de pebre y un buen Vino Tinto Gato.





EMPANADAS DE KAHÍ

POR DANIELA BANDA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esta receta la aprendí en Isla de Pascua. Kahi es atún en Rapa Nui, y Oporo es picante o ají. Aún la practico cada 18 de septiembre, ya que es un hermoso recuerdo, saca aplausos y sobre todo porque esta masa es para freír u hornear.



INGREDIENTES

Para la masa: 1 kg de harina, 120 g de manteca, 1 cucharada de sal, 50 cc de vino blanco, agua tibia para formar la masa (aproximadamente 350 cc, según la harina).

Para el pino (relleno de atún): 1 kg de atún, 3 cebollas, 30 g de manteca, sal y aliños al gusto, orégano, merquén, 40 g de harina.

Para hornear o freír: 1 huevo para pincelar (si se hornean) o 1 litro de aceite (si se fríen).



PREPARACIÓN

Paso 1 (masa): En una tabla, coloque la harina cernida formando un volcán. Agregue la sal por los bordes, la manteca derretida, el vino blanco y el agua tibia. Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica, aproximadamente 10 minutos. Envuelva y deje reposar 10 minutos.

Paso 2 (discos): Divida la masa en trozos de igual tamaño (aproximadamente 12 unidades). Use cada trozo en forma circular, girando la masa sobre la tabla para mantenerla uniforme. Mantenga los discos cubiertos con un paño para que no se sequen.

Paso 3 (pino): En una sartén, caliente la manteca y un poco de aceite. Agregue la cebolla cortada en brunoise (cuadritos de 5 mm) y sofría hasta que suelte jugo. Añada orégano y sal. Para que la cebolla no repita, puede agregar un poco de agua caliente y dejar reducir. Incorpore el atún cortado en cubos de 1 cm y cocine a fuego bajo hasta que los sabores se integren. Deje reposar y enfriar.

Paso 4 (armado): Coloque los discos sobre una mesa. Distribuya el pino en cada disco, opcionalmente agregue ají. Humedezca los bordes y doble la masa según su preferencia. Para hornear, coloque las empanadas en una bandeja enharinada y pinte con huevo batido. Para freír, caliente el aceite a 170 °C.

Paso 5 (cocción):

Horneadas: Lleve la bandeja al horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 35 minutos, o hasta que estén doradas.

Fritas: Fría en aceite a 170 °C hasta dorar, luego retire y coloque sobre papel absorbente.

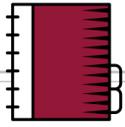
Paso 6 (servicio): Sirva caliente, acompañado de pebre y un buen Vino Tinto Gato.





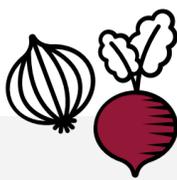
EMPANADA DE PINO

POR ANGEL FERNÁNDEZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

La receta la aprendí de mi abuela, cuando nos juntábamos el 18 de septiembre en su casa con mis tías y primos. Mi mamá nunca pudo hacerla en casa; jamás le quedó como a mi abuela. Ella daba instrucciones a todos mientras cocinaba, y cada una de mis tías tenía una labor específica según las indicaciones de mi abuela. Me encantaba cómo les quedaba, y gracias a ella aprendí a preparar la receta. Ahora la preparo para mi familia y amigos, dependiendo de la ocasión.



INGREDIENTES

Para la masa: 1 kg de harina, 120 g de mantequilla, 1 cucharada de sal, 100 cc de vino blanco, agua tibia para formar la masa (aproximadamente 300 cc, según la harina).

Para el pino (relleno de carne): 250 g de posta negra picada, 250 g de carne molida, 3 cebollas, sal y aliños al gusto, orégano, ají de color, comino, merkén, 40 g de harina.

Relleno adicional: 3 huevos cocidos, 12 aceitunas, 36 pasas, 1 huevo para pincelar (dorar).



PREPARACIÓN

Paso 1 (masa): En una tabla, coloque la harina cernida formando un volcán. Agregue la sal por los bordes, la mantequilla derretida y el agua tibia. Amasar hasta formar una masa homogénea y elástica, aproximadamente 10 minutos. Envuelva y deje reposar 10 minutos.

Paso 2 (discos): Divida la masa en trozos de igual tamaño (aproximadamente 12 unidades). Usleree cada trozo en forma circular, girando la masa sobre la tabla para mantenerla uniforme. Mantenga los discos cubiertos con un paño para que no se sequen.

Paso 3 (pino): En una sartén con aceite y manteca caliente, fría la cebolla cortada en parmentier (cubos de 1 cm). Agregue la carne picada en parmentier y la carne molida. Condimente con sal, aliños al gusto, orégano, pimienta negra molida, ají de color y merkén. Espolvoree la harina, mezcle y agregue una taza de agua tibia. Cocine 3 minutos más, luego apague el fuego y deje enfriar el pino.

Paso 4 (huevo): Cocine los huevos a partir de agua fría. Una vez que hierva, cocine por 10 minutos. Retire, pele y reserve.

Paso 5 (armado): Coloque los discos en una mesa. Distribuya el pino en cada uno, agregue ¼ de huevo cocido, 1 aceituna y 3 pasas. Humedezca los bordes de la masa y doble según su preferencia. Coloque las empanadas en una bandeja enharinada y pinte con yema de huevo batida con unas gotas de agua.

Paso 6 (horneado): Lleve la bandeja al horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 25 minutos, o hasta que las empanadas estén doradas. Retire del horno y sirva caliente, acompañado de pebre y un buen Vino Tinto Gato.



RECETAS
DIECIOCHERAS

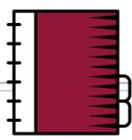
DE BUENOS CHILENOS





EMPANADAS DE QUESO

POR VALENTINA FUENTES



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Fue la primera receta que hice con mi pareja para celebrar el 18 de septiembre, ya que esos días no podemos pasarlo juntas porque nuestras familias no saben que estamos juntas. Así que fue nuestro propio 18, que celebramos antes.



INGREDIENTES

Para la masa: 1 kg de harina, 100 g de mantequilla, 1 cucharada de sal, 30 cc de vino blanco, agua tibia para formar la masa (aproximadamente 350 cc, según el tipo de harina).

Para el relleno: 1 kg de queso mantecoso rallado, 1 huevo para pincelar.



PREPARACIÓN

Paso 1 (masa): En una tabla, coloque la harina cernida formando un volcán. Agregue la sal por los bordes, la mantequilla derretida, el vino y el agua tibia. Amasar hasta formar una masa homogénea y elástica, aproximadamente 10 minutos. Envuelva y deje reposar 10 minutos.

Paso 2 (discos): Divida la masa en trozos de igual tamaño (aproximadamente 12 unidades). Usleree cada trozo en forma circular, girando la masa sobre la tabla para mantenerla uniforme. Mantenga los discos cubiertos con un paño para que no se sequen.

Paso 3 (armado): Coloque una porción de queso rallado en cada disco, humedezca los bordes y doble la masa según su preferencia. Coloque las empanadas en una bandeja enharinada y pinte la superficie con yema de huevo batida con unas gotas de agua.

Paso 4 (horneado): Lleve las empanadas al horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 35 minutos, o hasta que estén doradas. Retire del horno y sirva caliente.

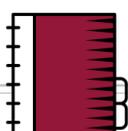
Paso 5 (servicio): Acompañe con pebre y un buen Vino Tinto Gato. Disfrute.





PEQUENES

POR JORGE FERNÁNDEZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Recuerdo los 18 de septiembre en El Quisco, con mis abuelos, Jaime y Ana. Siempre preparaban esta maravilla y la disfrutábamos en familia. Cada vez que pruebo un pequen, viajo a mi infancia, tan querida y extrañada.



INGREDIENTES

Masa: 1 kilo de harina, 120 gramos de manteca, 1 cucharada de sal, 50 cc de vino blanco, agua tibia para formar la masa (aproximadamente 350 cc según necesidad). Pino: 3 cebollas, 2 dientes de ajo, sal, aliños a gusto, orégano, merquén, 40 gramos de harina, 1 huevo para pintar.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Masa: En una tabla, coloque la harina cernida, haga un volcán y agregue la sal por las orillas. Añada la manteca derretida, el vino blanco y el agua tibia, mezclando y amasando hasta formar una masa homogénea. Sobe la masa unos 10 minutos hasta desarrollar el gluten. Envuelva y deje reposar 10 minutos.

Paso 2 – Discos: Divida la masa en 12 porciones iguales y usereee cada una en forma circular. Mantenga la masa tapada con un paño para que no se seque.

Paso 3 – Pino: En una sartén con una lámina de aceite y manteca caliente, fría la cebolla cortada en pluma y el ajo picado en brunoise (cubos pequeños). Condimente con sal, aliños, orégano, pimienta negra molida y merquén. Espolvoree la harina, agregue una taza de agua tibia y cocine por 3 minutos más. Apague el fuego y enfríe el pino.

Paso 4 – Armado: Sobre cada disco de masa, coloque una porción de pino. Humedezca los bordes y doble la masa formando la empanada. Colóquelas en una lata con harina en la base y pinte con yema de huevo batida con gotas de agua fría.

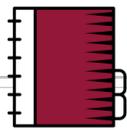
Paso 5 – Horneado: Lleve al horno precalentado a 180°C por 35 minutos aproximadamente, hasta que estén doradas. Retire y sirva calientes acompañadas de pebre y un buen Vino Tinto Gato.





EMPANADAS DE PASTELERA DE CHOCLO

POR ARIEL RAMÍREZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Cuando tenía 8 años, uno de mis mejores recuerdos de infancia fue el olor a empanadas... ¡mmm, qué rico! Fui a la mesa, tomé una y le di un mordisco, y ¡sorpresa! Una humita adentro. Sí, me dijo ella, era una empanada de pastelera de choclo. Eran las primeras que preparaba, y me dijo: “Ven, te enseñaré a cerrarlas, pero tienes que hacerlo con amor, porque si no se abren”. Toda la familia estaba feliz con esta nueva preparación. Ella lleva 12 años fallecida, pero cada 18 de septiembre vuelve a nuestra mesa en espíritu. Hoy, yo soy chef.



INGREDIENTES

Para la masa: 1 kg de harina sin polvos, 5 g de sal, 150 g de manteca, 500 cc de agua recién hervida.

Para la pastelera: 3 choclos, 1 ramita de albahaca.

Para el pino: 200 g de posta molida, 200 g de posta picada, 2 cebollas, 4 huevos duros, 150 g de aceitunas, 100 g de pasas, sal, pimienta, comino y ají de color a gusto.

Para dorar: 1 yema de huevo mezclada con unas gotas de agua.



PREPARACIÓN

Paso 1 (masa): Mezcle los ingredientes secos, agregue la manteca derretida y caliente, y luego incorpore el agua recién hervida de a poco, revolviendo con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea. Deje reposar mientras prepara el pino y la pastelera.

Paso 2 (pastelera): Pique los choclos y colóquelos en la juguera con la albahaca. Procese y lleve la mezcla a fuego medio, revolviendo constantemente durante 15 minutos. Deje enfriar.

Paso 3 (pino): Corte las cebollas en cubos y hiévalas en agua durante 10 minutos para suavizar su sabor. Escúrralas y sofríalas en un chorrito de aceite. Agregue la carne molida y picada, sal, pimienta, comino y ají de color. Cocine hasta que la carne esté completamente cocida.

Paso 4 (armado de empanadas): Usleree la masa y prepare las hojas. Coloque dos cucharadas de pino, un huevo duro picado, aceitunas y pasas en cada hoja. Añada una cucharada de pastelera. Humedezca la mitad de la hoja con unas gotas de agua y cierre bien las empanadas.

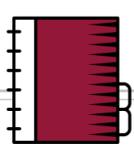
Paso 5 (horneado): Coloque las empanadas en una bandeja de horno, pincele con la yema de huevo mezclada con agua y hornee a 150 °C durante 25-30 minutos, hasta que estén doradas.





EMPANADA DE ERIZO Y QUESO

POR TAMARA MIRANDA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esta receta la creé después de una visita a Pichidangui. Todos esos manjares volvían conmigo en la maleta tras unas excelentes vacaciones, y la combinación de estos sabores siempre me dejó en el corazón el recuerdo de esa hermosa playa y sus exquisitos frutos.



INGREDIENTES

10 erizos frescos, 1 cebolla picada en pluma, 50 cc de vino blanco, 300 g de queso de cabra rallado, 1 cucharada de aceite de oliva, 200 g de aceitunas de Huasco, 12 tapas de empanadas medianas, 600 cc de aceite para freír, sal y aliños a gusto.



PREPARACIÓN

Paso 1: Descorace los erizos y reserve. Moler las aceitunas hasta obtener una pasta.

Paso 2: En una sartén, caliente el aceite de oliva y sofría la cebolla hasta que esté transparente.

Paso 3: Añada la pasta de aceitunas y los erizos, mezcle bien y agregue un chorrillo de vino blanco. Cocine por 5 minutos.

Paso 4: Sazone con sal y agregue el queso de cabra rallado al final, mezclando suavemente.

Paso 5: Rellene las tapas de empanadas con la preparación y cierre los bordes.

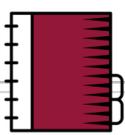
Paso 6: Fría las empanadas en abundante aceite caliente hasta dorar por ambos lados. Escúrralas sobre papel absorbente y sirva caliente.





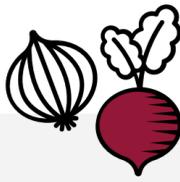
EMPANADAS DE MARISCO FRITAS

POR JANNY GARCÍA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esta receta de empanadas de mariscos la aprendí de mi suegra un 18 de septiembre muy especial. Mientras ella las preparaba con todo su cariño, yo me puse a su lado para ayudar y aprender cada detalle. No era una fecha cualquiera: además de celebrar las Fiestas Patrias, festejábamos el cumpleaños de su hijo, mi pareja. Desde entonces, cada vez que las preparo, recuerdo ese momento lleno de aromas, risas y el calor de la familia reunida.



INGREDIENTES

Masa: 1 kilo de harina, 80 gramos de manteca, 1 cucharada de sal, 100 cc de vino blanco, agua tibia (aproximadamente 300 cc, según necesidad de la harina). Pino: 2 latas de mariscos en conserva, 3 cebollas, 2 dientes de ajo, sal, aliños a gusto, orégano, ají de color, comino, merquén, 40 gramos de harina, 3 huevos, 12 aceitunas, 1 atado pequeño de perejil, 1 litro de aceite de maravilla para freír.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Masa: En una tabla, coloque la harina cernida, haga un volcán y agregue la sal por las orillas. Añada la manteca derretida y el agua tibia, mezclando y amasando hasta formar una masa homogénea. Sobe la masa unos 10 minutos hasta desarrollar el gluten. Envuelva y deje reposar 10 minutos.

Paso 2 – Discos: Divida la masa en 12 porciones iguales y uslere cada una en forma circular de aproximadamente 3 mm de grosor. Mantenga la masa tapada con un paño para que no se seque.

Paso 3 – Pino: En una sartén con aceite y manteca caliente, fría la cebolla cortada en parmentier. Agregue los mariscos y continúe friendo. Condimente con sal, aliños, orégano, ají de color y merquén. Espolvoree la harina, agregue una taza de agua tibia y cocine por 3 minutos más. Apague el fuego y agregue el perejil picado, enfríe el pino.

Paso 4 – Huevos: Cocine los huevos a partir de agua fría durante 10 minutos, retire, pélelos y reserve.

Paso 5 – Armado: Sobre cada disco de masa, coloque una porción de pino, ¼ de huevo cocido y una aceituna. Humedezca los bordes y doble la masa formando la empanada deseada.

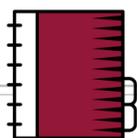
Paso 6 – Fritura: Caliente el aceite a 170°C y fría las empanadas hasta que estén doradas por ambos lados. Retire, repose sobre papel absorbente y sirva calientes acompañadas de pebre y un buen Vino Tinto Gato.





ENSALADA DE MOTE

POR SILVANA LARA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Mi papá, cuando yo era chica, me preparaba esa comida: papas con mote. Un día pensé: "¿Cómo será en ensalada?" y la hice para mí, porque lucho con mi peso y busco alternativas para no comer pan o masas. Pero mi pasión es la cocina, así que siempre estoy innovando.



INGREDIENTES

½ kilo de mote, 1 cebolla morada cortada en cuadritos, 2 paltas en cuadritos, 1 taza de choclo. Mayonesa: 2 a 3 cucharadas de mayonesa, jugo de limón y sal a gusto, cilantro picado finamente.



PREPARACIÓN

Paso 1: En un pocillo, mezcle la mayonesa con el jugo de limón, la sal y el cilantro picado hasta integrar.

Paso 2: En un bol grande, combine el mote, la cebolla, la palta y el choclo.

Paso 3: Agregue la mayonesa preparada y mezcle suavemente para que todo quede bien incorporado.

Paso 4: Sirva inmediatamente y disfrute.



RECETAS
DIECIOCHERAS

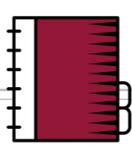


DE BUENOS CHILENOS



PASTELERA DE CHOCLO

POR CHRISTIAN VERGARA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Cuando era pequeño vivíamos en la casa de mi abuela en la comuna de La Calera, junto con mis padres, mis tías y primos. Éramos como diez personas en una casa de tres dormitorios. Lo mejor para las fiestas era la pastelera de choclo; era un acompañamiento que nunca faltaba en los asados. Ahora, al comerla, me trae tantos recuerdos de mi infancia, cuando compartíamos todos juntos en familia.



INGREDIENTES

6 choclos humeros, 20 hojas de albahaca, 30 g de mantequilla, 2 cebollas, 1 diente de ajo, 200 cc de leche líquida, 20 cc de aceite de maravilla, sal, pimienta negra molida, ají de color, azúcar granulada al gusto.



PREPARACIÓN

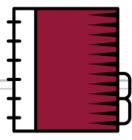
- Paso 1 (pastelera): Corte los granos de los choclos y licúelos junto con la albahaca hasta obtener una mezcla homogénea.
- Paso 2: En una olla caliente, derrita la mantequilla junto con el aceite y sofría la cebolla y el ajo cortados en brunoise (cuadritos pequeños).
- Paso 3: Añada la mezcla de choclo a la olla y lleve a ebullición, revolviendo constantemente. Una vez que hierva, baje el fuego y cocine lentamente durante 35 minutos, agregando la leche poco a poco hasta obtener una textura cremosa.
- Paso 4: Sazone con sal, pimienta negra molida, ají de color y azúcar al gusto. Continúe revolviendo hasta que la preparación esté lista.
- Paso 5: Apague el fuego y sirva caliente. Acompañe con alguna carne al jugo, ensalada chilena, pebre y un buen vino tinto Gato.





ENSALADA DE POROTO Y COCHAYUYO

POR MARÍA SOTOMAYOR



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Hace unos veranos atrás vinieron unos amigos de Francia, no entendían que el cochayuyo es un alga y que se come. Mi amiga no quiso probar, pero su marido sí. Ella al ver que él comía con entusiasmo le pidió probar, terminó comiendo el plato de su marido y dos más.



INGREDIENTES

500 g de porotos, ½ paquete de cochayuyo, 1 cebolla morada, 1 atado pequeño de cilantro, 1 tomate, 1 ají verde, jugo de 2 limones, sal, pimienta negra molida, aceite de oliva.



PREPARACIÓN

Paso 1: Remoje los porotos y el cochayuyo por separado en agua durante toda la noche. Al día siguiente, cuele y cocine por separado en agua con sal durante aproximadamente 45 minutos, hasta que estén tiernos. Cuele y deje enfriar.

Paso 2: Corte la cebolla en pluma y lávela en agua fría. Corte el cilantro en chiffonade (tiras finas), el ají en brunoise (cubos pequeños) y el tomate en parmentier (cubos de 1 cm).

Paso 3: En una fuente, combine todas las verduras con los porotos y el cochayuyo picado en parmentier.

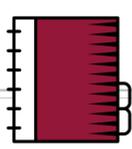
Paso 4: Aliñe con jugo de limón, aceite, sal y pimienta negra molida. Mezcle bien y rectifique el sabor.

Paso 5: Sirva acompañado de carnes asadas, pan amasado y un buen vino tinto Gato.



PASTEL DORADO DE HUERTA

POR KAREN MONCADA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Recuerdo cuando el 19 de septiembre nos juntábamos con mi familia y cansados de comer tanta carne, preparábamos esta rica receta que nos dejó nuestra abuela con mucho cariño.



INGREDIENTES

5 zapallos italianos tiernos, 4 marraquetas de pan añejo, ½ kg de carne molida de vacuno, 60 g de queso gouda en láminas, 200 cc de crema fresca, 4 huevos, ½ litro de leche, 2 cebollas, 1 zanahoria, 3 dientes de ajo, 40 g de queso rallado, 1 pimentón rojo, sal, pimienta negra molida, comino, ají de color al gusto, 30 cc de aceite de maravilla.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Cocinar zapallos y remojar pan: Hervir agua en una olla y agregar los zapallos italianos enteros, cocinar por 12 minutos. Colar, enfriar y rallar en tiras finas. Reservar. Remojar el pan en agua fría o leche, reposar y luego estrujar bien.

Paso 2 – Preparar el pino: En una sartén con aceite, sofreír cebolla, pimentón y ajo picados en cubitos. Condimentar con sal, pimienta y comino. Agregar la carne molida y la zanahoria rallada, freír 3 minutos más. Rectificar sabor y dejar enfriar.

Paso 3 – Mezclar ingredientes: En un bol, combinar el pan estrujado, el zapallo rallado, la crema fresca, el pino frío y los huevos crudos. Rectificar sal y condimentos.

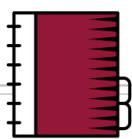
Paso 4 – Hornear: Enmantequillar una budinera o pocillos individuales, verter la mezcla, emparejar y cubrir con láminas de queso gouda y queso rallado. Hornear en horno precalentado a 200 °C por 15 minutos o hasta dorar. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.





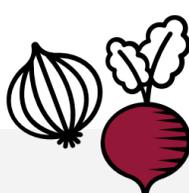
CAZUELA DE GALLINA DE CAMPO

POR SUSANA CARMONA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Mi abuelita cocinaba así y ella me enseñó. Yo empecé a hacer mi vida de pareja con mi hijo. Nos fuimos a un departamento y yo no sabía cocinar nada. Entonces desde el teléfono de mi casa llamaba a mi abuelita y le pedía recetas. Hoy día toda mi familia me tira flores por mi cocina, pero todo se lo debo a mi abuelita que falleció el 2019. A ella le dedico esta preparación.



INGREDIENTES

1 pollo, 1 cebolla morada, 2-3 dientes de ajo, 2 zanahorias pequeñas (una rallada y otra en bastones), ½ pimentón, albahaca molida, orégano fresco, comino, pizca de ají de color, poroto verde, choclo, papa, zapallo, un puñado de arroz, cilantro.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Cocinar el pollo: Trozar el pollo y freírlo en su propia grasa, sin agregar aceite.

Paso 2 – Sofreír verduras: Añadir ajo, cebolla, zanahoria, pimentón en bastones y poroto verde. Condimentar con albahaca, orégano, comino y ají de color, y sofreír hasta que estén aromáticas.

Paso 3 – Agregar agua y arroz: Incorporar aproximadamente 1,8 litros de agua fría. Cuando hierva, añadir un puñado de arroz.

Paso 4 – Cocinar verduras adicionales: Agregar papas, zapallo y choclo. Dejar hervir durante 20 minutos o hasta que estén tiernos.

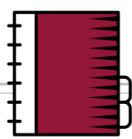
Paso 5 – Servir: Servir caliente, espolvoreando cilantro fresco. Se puede añadir ají verde al gusto.





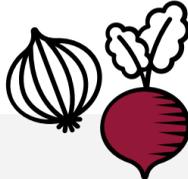
CANCATO DE SALMÓN

POR CHRISTIAN VILAZA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Soy cocinero y, al principio, no tenía mucha experiencia con estos platillos ni solía comer mariscos. Pero en una clase, mi profesor me obligó a probar este plato, y desde entonces me convertí en un fiel amante de los pescados y mariscos. Amé el plato, ya que estos platillos son una mezcla de sabores que no se puede describir con palabras.



INGREDIENTES

2 kilos de salmón fresco, 1 longaniza, 4 láminas de queso mantecoso, 1 diente de ajo, 1 limón, 1 cebolla, 2 tomates, 200 cc de vino blanco, sal, pimienta blanca molida y orégano.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Producción: Coloque el salmón sobre una tabla y ábralo en dos partes iguales como si fuera un sándwich. En una fuente para horno, aliñe el salmón con jugo de limón, sal, pimienta blanca y orégano. Cubra y lleve al refrigerador por 1 hora. Corte la cebolla en pluma y fría en una lámina de aceite hasta dorar, retire y reserve. Corte la longaniza en rondes de 3 mm y saltéela en la misma sartén, retire y reserve. Corte los tomates en rondes y reserve.

Paso 2 – Armado: En una budinera o sobre papel aluminio para parrilla, coloque una mitad del salmón. Sobre él, disponga los tomates aliñados con sal, la longaniza, la cebolla y finalmente el queso. Espolvoree orégano sobre el queso y cubra con la otra mitad del salmón. Si usa papel aluminio, envuelva completamente.

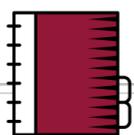
Paso 3 – Cocción: Si hornea, precaliente a 180 °C y cocine por 18 minutos. Si usa parrilla, cocine el salmón envuelto en aluminio a calor medio por 25 minutos, dándole vuelta a la mitad del tiempo. Una vez cocido, retire con cuidado, porcione con una espátula y sirva acompañado de pebre y un buen Vino Blanco Gato frío.





COSTILLAR AL VINO TINTO Y MIEL

POR RAMÓN TORRES



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esta receta nació de una improvisación un 18 de septiembre, en la casa de unos amigos, cuando el parrillero oficial olvidó comprar cerveza para marinar el costillar. Entre risas y sin muchas alternativas, alguien dijo: "¡Echa el Gato no más!" y apareció una botella de Gato tinto, clásica en cualquier celebración chilena.



INGREDIENTES

1,5 kg de costillar de cerdo, 1 cebolla, sal, aliños a gusto, ají de color, comino, romero, pimienta negra molida, miel de ulmo, mostaza, 3 dientes de ajo, 500 cc de vino tinto gato, papel aluminio.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Adobo: Mezcle la sal, comino, ají de color, pimienta negra molida, romero, mostaza, cebolla rallada, ajo machacado, vino tinto y miel de ulmo. Cubra el costillar con esta mezcla y deje adobar, idealmente de un día para otro, en un bol alusado con film plástico.

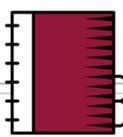
Paso 2 – Cocción al horno: Coloque el costillar adobado en una budinera con todos los jugos y especias del adobo. Cubra con varias hojas de papel aluminio para que no se escape el jugo. Lleve al horno precalentado a 170°C por 2 horas. Luego, retire la budinera, rectifique la sal, dé vuelta el costillar, cubra nuevamente con papel aluminio y hornee 15 minutos más. Apague el horno.

Paso 3 – Servir: Retire del horno, porcione y sirva con el jugo de la cocción. Acompañe con papas cocidas, pan, pebre y un buen Vino Tinto Gato. Disfrute.



ASADO A LA OLLA CON SALSA BORRACHA

POR KARINA SALAZAR



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

La verdad, nunca tuve mucha afinidad con la cocina. Mi esposo ama la carne mechada y, cuando podía, me lo recordaba. Un día me animé y, para un aniversario, le cociné esa carne que tanto le gusta. Aprendí observando a otros, y a él le encantó. Con el tiempo, le he ido tomando cariño a la cocina; ahora me manejo mucho mejor y he modificado esta receta, agregando más amor a cada preparación hasta lograr la receta ideal. Así nace el asado a la olla con salsa borracha.



INGREDIENTES

2 kg de chocillo, 2 cebollas, 2 zanahorias, 3 dientes de ajo, 1 morrón rojo, 1 morrón verde, 3 tomates, 1 cucharadita de orégano, 1 pizca de merquén, vino tinto Gato típico chileno, 10 papas, 1 paquete de cilantro, 1 ají verde, 2 tomates, sal a gusto, pimienta blanca a gusto.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Sellar la carne: En una olla grande, selle el chocillo por ambos lados hasta dorar ligeramente.

Paso 2 – Cocción: Cocine la carne durante 2 horas, agregando las verduras y aliños (cebolla, zanahoria, ajos, morrones, tomates, orégano y merquén) a mitad de la cocción.

Paso 3 – Salsa de vino: Retire las verduras cocidas y reserve. Agregue 3 vasos de vino tinto a la olla y cocine revolviendo hasta obtener una textura espesa que se incorpore a los jugos de la carne.

Paso 4 – Preparar la verdura: Licúe las verduras cocidas y agréguelas nuevamente a la carne al momento de servir.

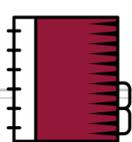
Paso 5 – Servir: Acompañe con papas cocidas, ensalada a la chilena y una copa de Vino Tinto Gato.





VALDIVIANO

POR PAULA SOTO



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Valdiviano, o coloquialmente llamado "levanta muertos". Lo cocinaba mi abuela, y ella se lo enseñó a sus cuatro hijas; de ahí ha pasado de generación en generación. Actualmente, es una tradición después del 18.



INGREDIENTES

250 g de charqui de vacuno, 3 cebollas, 80 cc de aceite de maravilla, sal, ají de color, orégano, comino, 2 calugas de caldo de costilla o de carne, 3 papas, 2 dientes de ajo, 1 zanahoria, 2 ajíes verdes, un atado pequeño de perejil, 4 huevos.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Tostar y desmenuzar charqui: Precaliente el horno a 180 °C y tueste el charqui por 10 minutos para intensificar su sabor y facilitar desmenuzarlo.

Paso 2 – Sofreír verduras y charqui: En una olla, caliente el aceite y fría la cebolla cortada en pluma hasta que esté transparente. Aliñe con sal, ají de color, comino y orégano. Agregue el charqui desmenuzado y siga friendo. Incorpore el ajo picado finamente y la zanahoria cortada en rodajas circulares.

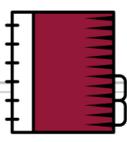
Paso 3 – Cocción del guiso: Añada 2 litros de agua hervida y los caldos de costilla o carne. Lleve a hervor, baje el fuego y cocine 15 minutos. Agregue las papas cortadas en gajos tipo naranja, hierva nuevamente y cocine 15 minutos más.

Paso 4 – Finalizar y servir: Apague el fuego, agregue los huevos y mezcle suavemente. Sirva caliente, espolvoree con perejil picado finamente y acompañe con ají verde, tostadas y un buen Vino Tinto Gato. Disfrute.



ESTOFADO DE CONEJO AL VINO TINTO

POR CAMILO JOFRÉ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Mi familia reunida, mi abuelito (que en paz descanse) consiguiendo los conejos de su amigo en el campo de al lado, que eran una plaga. Por eso él se sentía muy motivado a ayudar y a hacernos entender que no era por causar daño. Todos reunidos en la mesa: tíos, primos y hermanos, pasándola hermoso, contando historias o conversando hasta tarde. Luego, el postre.



INGREDIENTES

1 conejo o pollo, sal, aliños a gusto, comino, tomillo, hojas de laurel, 2 cebollas, 3 dientes de ajo, 300 cc de vino tinto gato, 4 papas grandes, 2 zanahorias, 1 vara de apio, ½ pimentón rojo, ½ pimentón verde, 1 pequeño manojo de perejil, 100 g de arvejas.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Sellar la carne y cocinar con vino: En una olla caliente, agregue una lámina de aceite y fría el conejo o pollo porcionado en cuatro partes. Condimente con sal, comino, tomillo y hojas de laurel. Añada la cebolla cortada en aros y el ajo picado fino (brunoise) sobre la carne. Suba la temperatura y agregue el vino tinto (técnica de “apagar” para bajar la temperatura de la carne con un líquido frío). Cocine a fuego fuerte hasta que el vino se reduzca. Baje el fuego, agregue agua hervida hasta cubrir ligeramente los alimentos, tape la olla y cocine 40 minutos.

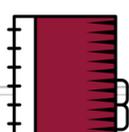
Paso 2 – Agregar verduras y finalizar la cocción: Incorpore las papas cortadas en gajos, el apio en cubos pequeños, las arvejas, las zanahorias en rodajas y los pimentones en juliana. Cocine 20 minutos más a fuego bajo, rectifique la sazón, apague el fuego y espolvoree perejil picado en chiffonade.

Paso 3 – Servir: Sirva acompañado de arroz graneado y un buen Vino Tinto Gato. Disfrute.



PAPAS RELLENAS

POR SUSSY FERNÁNDEZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Esta receta me la enseñó mi suegra, y desde entonces no he dejado de cocinarla. Cada vez que mi familia me la pide, la preparo; nos encanta a todos, y es especialmente para regalinear a mi hija mayor cuando nos visita desde el sur.



INGREDIENTES

Para la masa: 300 g de harina, 1 kg de papas, 1 huevo, sal, pimienta blanca molida.

Para el relleno (pino): ½ kg de carne molida, 1 cebolla mediana, 4 aceitunas, 1 huevo duro, sal, orégano, pimienta blanca molida, comino molido y ají de color al gusto.

Para freír: 200 cc de aceite de maravilla.



PREPARACIÓN

Paso 1: Cocine las papas en agua fría. Una vez cocidas, muélaslas y deje enfriar. Pique la cebolla en brunoise (cuadritos pequeños). En una olla con agua hirviendo, blanquee la cebolla durante 3 minutos, luego cuele, escurra y reserve.

Paso 2: En la misma olla, pero sin agua, caliente una lámina de aceite de maravilla y fría la carne molida. Aliñe con sal, orégano, comino, ají de color y pimienta. Agregue la cebolla blanqueada y cocine 10 minutos. Apague el fuego, enfríe y reserve.

Paso 3: Prepare la masa mezclando la papa molida, el huevo y la harina. Condimente con sal y pimienta blanca y forme una masa homogénea. Divida en bolas de tamaño uniforme, presione cada bola para que quede compacta, haga un hueco en el centro y coloque una porción de pino, una aceituna y un pedacito de huevo duro. Cubra con la masa y forme una especie de hamburguesa ovalada, más gruesa en el centro. Opcional: pase por pan rallado para un acabado más crujiente. Puede agregar harina en las manos para evitar que se pegue.

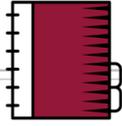
Paso 4: Fría las papas rellenas en aceite caliente a 180 °C hasta que estén doradas por ambos lados. Retire y escurra sobre papel absorbente.

Paso 5: Sirva caliente, acompañado de una ensalada fresca de lechuga y un buen Vino Tinto Gato.



LOMO A LA CHUPILCA

POR RODRIGO ARGOTE



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Dicen en el Maule que hubo un viejo, Lorenzo, que no hablaba con palabras, sino con sabores. Vivía en lo alto del cerro, donde el viento huele a tierra mojada y los gallos cantan con tono de guitarra. No tenía riquezas, pero conocía el secreto de una bebida mágica: la chupilca. Con harina tostada, vino tinto y fuego lento, cocinaba la memoria del campo chileno. Esta receta es un tributo a su legado.



INGREDIENTES

Para el lomo:

1,5 kg de lomo liso o punta paleta, 1 taza de vino tinto Gato (Carmenere o Cabernet), 1 cucharada de sal gruesa, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de merkén, 1 cucharadita de orégano seco, ½ taza de harina tostada, aceite o manteca para sellar.

Para la salsa de chupilca:

1 taza de vino tinto Gato, 2 cucharadas de harina tostada, 1 cucharada de azúcar rubia, ½ cucharadita de sal, 1 cucharadita de mantequilla (opcional), un toque de ají cacho de cabra o merkén (opcional).



PREPARACIÓN

Paso 1 (marinar el lomo): En un bol grande, mezcle el vino tinto, ajo en polvo, orégano y merkén. Coloque el lomo y deje marinar cubierto al menos 8 horas, idealmente de un día para otro en refrigeración.

Paso 2 (empanizar y sellar): Retire el lomo de la marinada y séquelo bien. Mezcle la harina tostada con sal gruesa, ajo en polvo, orégano y merkén. Cubra el lomo con esta mezcla, presionando para que se adhiera. Selle en una sartén o plancha caliente con aceite o manteca hasta dorar bien por fuera.

Paso 3 (cocción): Termine la cocción a fuego medio durante 20-25 minutos, girando ocasionalmente. También puede terminar en el horno si lo prefiere. Deje reposar 10 minutos antes de cortar en láminas delgadas.

Paso 4 (salsa de chupilca): En una olla pequeña, caliente el vino tinto con el azúcar y la sal hasta que reduzca un poco. Añada la harina tostada poco a poco, batiendo constantemente para evitar grumos. Cocine a fuego bajo hasta obtener una salsa suave y espesa. Si desea, agregue una cucharadita de mantequilla para dar brillo. Rectifique el sabor con un toque de ají o merkén si desea más intensidad.

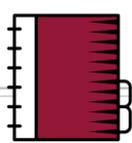
Paso 5 (servir): Sirva las láminas de lomo bañadas con la salsa de chupilca caliente. Acompañe con puré de papas nativas, papas doradas o pastelera de choclo. Maride con una copa del mismo vino Gato usado en la cocción.





CHORRILLANA

POR AGUSTINA GONZÁLEZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Mi mamá me enseñó esta receta y la hacemos todos los viernes; es el "día de chancar". Mi familia es pequeña: somos tres, más nuestra perrita. Este plato me recuerda mi niñez y lo felices que éramos y seguimos siendo.



INGREDIENTES

800 g de carne de vacuno (idealmente asiento, filete o lomo liso), 1 kg de papas, 4 huevos, 2 cebollas, 1 litro de aceite de maravilla, sal a gusto, pimienta negra molida.



PREPARACIÓN

Paso 1: Pele y corte las papas en bastones de aproximadamente 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Corte la cebolla en pluma (tiras finas) y la carne en emincé (tiras de 4 cm de largo por 1 cm de ancho).

Paso 2: Fría las papas en abundante aceite caliente (180 °C) hasta que estén doradas. Escúrralas sobre papel absorbente, sazone con sal y reserve calientes.

Paso 3: En una sartén con una fina capa de aceite, sofría la cebolla hasta que esté bien dorada. Sazone con sal y pimienta, retire y mantenga caliente.

Paso 4: En la misma sartén donde cocinó la cebolla, saltee la carne a fuego alto hasta dorar. Condimente con sal y reserve.

Paso 5: En un sartén de teflón, prepare los huevos revueltos y sazone con sal.

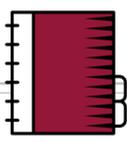
Paso 6: Sirva en un plato colocando primero las papas fritas, luego la carne, encima la cebolla dorada y, por último, los huevos revueltos.





ASADO AL DISCO

POR IGNACIO FLORES



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

En un tiempo lo hacíamos muy seguido, ya que acá en el Bío-Bío el clima no es muy cálido y es excelente para el frío. Una vez eché demasiada leña y se me prendió todo el disco; lo apagamos con cerveza y vino. A las carnes no les pasó nada, pero descubrimos que al agregar este alcohol les dio un sabor increíble. Además, al colocar un trozo del mismo carbón dentro y tapanlo, se consigue un sabor ahumado fenomenal.



INGREDIENTES

2 kg de costillar, 1 kg de camarones, 12 cholgas, 4 bistecs de lomo liso o vetado, 4 chuletas de cerdo, 4 trutros de pollo, 4 longanizas, 1 litro de vino blanco, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 tomate, 1 kg de choritos y almejas (a elección), 1 manojo pequeño de perejil o cilantro, sal, pimienta negra molida, merkén, aceite de oliva.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Preparar el disco y sellar carnes: Caliente el disco a las brasas, agregue una lámina de aceite de oliva y coloque todas las carnes. Selle y dore bien por todos lados.

Paso 2 – Sofreír verduras y condimentar: Añada la cebolla cortada en pluma gruesa y los dientes de ajo partidos a la mitad. Siga friendo y aliñe con sal, pimienta negra molida y merkén.

Paso 3 – Cocción lenta: Vierta el vino blanco, baje el fuego a las brasas (retirando algunas brasas a un costado si es necesario) y deje cocer suavemente por 40 minutos, asegurándose de que la preparación hierva constantemente.

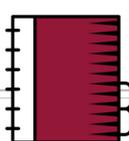
Paso 4 – Agregar mariscos y tomate: Añada los tomates partidos en cuatro partes y los mariscos. Cocine por 15 minutos más y retire del fuego.

Paso 5 – Servir: Distribuya las carnes y mariscos en pocillos de greda o platos al gusto, rellene con el caldo de cocción, espolvoree perejil o cilantro finamente picado. Acompañe con papas cocidas, pebre, pan amasado y un buen Vino Tinto Gato. Sirva caliente y disfrute.



QUEQUE

POR YASNA SILVA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Muy buena. La primera vez que la hice, sin saber cocinar, me quedó rica. Justo lo estaba pasando mal económicamente y la hice para vender. Aprendí a cocinarlo viendo YouTube.



INGREDIENTES

600 gramos de harina, 1 taza de leche, 400 gramos de azúcar granulada, 200 cc de aceite de maravilla, 3 huevos, 20 gramos de polvos de hornear, 1 naranja, 60 gramos de nueces.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Preparar la mezcla: Cernir la harina junto con los polvos de hornear. En un bol, batir los huevos con el azúcar hasta disolver los cristales. Agregar el aceite y seguir mezclando, luego incorporar la leche. Poco a poco, añadir la harina cernida con movimientos envolventes para no activar el gluten. Añadir el zeste de naranja (solo la parte colorida) y las nueces picadas. Si la mezcla queda muy espesa, agregar un poco de jugo de naranja. Opcional: un chorrillo de vainilla.

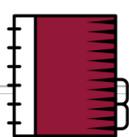
Paso 2 – Hornear: Verter la mezcla en un molde enmantecado y enharinado. Hornear a 170°C por aproximadamente 35 minutos. Comprobar la cocción con un palito de brocheta; si sale seco, está listo. Retirar del horno, enfriar y espolvorear con azúcar flor. Servir y disfrutar.





PICARONES CON CHANCACA

POR SARA CANCINO



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Mi mamá, en nuestra niñez, nos preparaba esta receta en los días de frío. Era muy rico, y la casa se llenaba de distintos aromas. Muy rico y un lindo recuerdo.



INGREDIENTES

Para la masa: 250 gramos de harina, 200 gramos de zapallo, 7 gramos de canela molida, 40 gramos de azúcar granulada, 5 gramos de levadura instantánea, 110 cc de leche líquida, 1 pizca de sal, 1 litro de aceite para freír. Para la salsa: 1 pan de chancaca, 450 cc de agua, 1 naranja, 1 palo de canela, 20 gramos de maicena.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Cocer zapallo: Cocine el zapallo con 1/2 cucharada de canela en muy poca agua, idealmente al vapor. Una vez cocido, cuele, muele y pase por el colador. Reserve.

Paso 2 – Masa: En un bol, mezcle el puré de zapallo, la harina, azúcar, 1/2 cucharada de canela y la levadura. Añada la leche tibia y forme una masa chiclosa. Deje reposar 40 minutos hasta que duplique su volumen.

Paso 3 – Formar y freír picarones: Caliente el aceite a 170°C. Una vez leudada la masa, mójese las manos con agua fría, tome porciones de masa, forme bolas y haga un hoyo en el centro con el dedo. Fría los picarones, ayudándose con una cuchara de madera o palos de brocheta para agrandar el hoyo, hasta que estén dorados. Retire y deje escurrir sobre papel absorbente.

Paso 4 – Salsa de chancaca: En una olla, mezcle la chancaca, palo de canela, cáscara de naranja (solo la parte colorida) y el agua. Hierva hasta disolver la chancaca. Añada la maicena diluida en un poco de agua fría, cocine 3 minutos más hasta obtener la consistencia deseada. Apague el fuego y reserve.

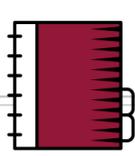
Paso 5 – Montaje: Sirva los picarones en un plato, cubra con la salsa de chancaca, espolvoree azúcar flor y acompañe con un buen vino dulce de chirimoya. Disfrute.





COLEGIAL

POR CAROLINA HINOJOSA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Cuando iba en 5° básico, una profesora preparaba esta maravillosa receta ¡y me encantaba! Cuando crecí, busqué la receta en internet y ahora se la hago a mis tres hijos. Ellos lo apodan “el postre del pobre”; yo me río, pero todos pensamos lo mismo: ¡es exquisito!



INGREDIENTES

1 kg de pan duro de días anteriores, 1 litro de leche, 5 huevos, 10 cc de vainilla, 20 g de canela en polvo, 300 g de azúcar granulada, opcional 50 g de pasas rubias.
Caramelo: 100 g de azúcar granulada, 50 cc de agua fría.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Remojar el pan: Parta el pan en trozos irregulares y colóquelo en un bol con la leche, dejando remojar por 1 hora. En otro bol, mezcle los huevos, azúcar, canela y vainilla hasta integrar bien. Una vez remojado el pan, elimine el exceso de leche, desmenúcelo con las manos y agréguelo a la mezcla de huevo. Añada las pasas si desea.

Paso 2 – Preparar el caramelo: En una sartén limpia, mezcle el azúcar y el agua fría. Lleve a fuego suave sin revolver, solo moviendo la sartén, durante 5–7 minutos hasta formar un caramelo dorado. Retire del fuego y vierta inmediatamente en el fondo de un molde para budín.

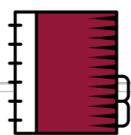
Paso 3 – Horneado: Vierta la mezcla de pan sobre el caramelo, empareje y lleve al horno precalentado a 180°C por aproximadamente 45 minutos, hasta que esté dorado y firme en la superficie. Retire, deje enfriar, desmolde y sirva frío. Acompañe de un vino dulce y disfrute.





EMPANADAS DE DULCE DE MEMBRILLO

POR ARACELI VÁSQUEZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Viajando hacia el sur en bus, en un día lluvioso, las palomas agitan su pañuelo blanco a los vehículos para que se detengan. Se suben a los buses con sus canastas de mimbre, comprando empanadas de membrillo y otros pastelitos para disfrutar durante el viaje.



INGREDIENTES

400 g de dulce de membrillo, 500 g de harina sin polvos de hornear, 1 huevo, 80 g de Maicena, 40 g de azúcar granulada, 120 g de mantequilla derretida, 180 ml de leche, ½ cucharadita de polvo de hornear. Para el dorado: 1 yema, 1 chorrito de leche.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Mezclar secos: En un bol, combine la harina, Maicena, azúcar y polvo de hornear.

Paso 2 – Formar la masa: Agregue el huevo, la mantequilla derretida y la leche a los ingredientes secos. Mezcle hasta obtener una masa homogénea.

Paso 3 – Uslerrear: Estire la masa hasta aproximadamente 3 mm de grosor y corte círculos con un cortador o tapa de olla.

Paso 4 – Rellenar: Coloque una porción de dulce de membrillo en el centro de cada círculo, humedezca los bordes de la masa, doble y cierre, aplanando los bordes con un tenedor.

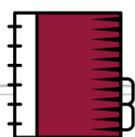
Paso 5 – Dorado: Mezcle la yema con un chorrito de leche y pinceléelos sobre cada empanadita.

Paso 6 – Horneado: Lleve al horno precalentado y cocine por aproximadamente 10 minutos o hasta que estén doradas. Sirva y disfrute.



MOTE CON HUESILLO

POR FLORIDA HERNÁNDEZ



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTA PREPARACIÓN?

Soy mexicana y, cuando probé esta bebida, ¡simplemente me encantó! Recuerdo que esta receta me la enseñó una ancianita que decía que era la mejor. Desde entonces, la he preparado en todas las convivencias. Una vez se me derramó todo el jugo y me quedé solo con los huesillos.



INGREDIENTES

20 huesillos, 300 gramos de mote cocido, 250 gramos de chancaca, 100 gramos de azúcar granulada, 1 naranja, 1 palo de canela, 3 clavos de olor, 5 litros de agua



PREPARACIÓN

Paso 1 – Remojar y cocer los huesillos: Remoje los huesillos en agua fría de un día para otro. Al día siguiente, cocínelos en la misma agua de remojo, agregando el palo de canela, la cáscara de naranja (sin la parte blanca) y los clavos de olor (opcional). Añada el azúcar y la chancaca, y deje cocer aproximadamente 45 minutos. Apague el fuego y deje enfriar.

Paso 2 – Cocer el mote: En otra olla, cocine el mote a partir de agua fría. Cuando comience a hervir, cocine por aproximadamente 15 minutos. Cuando el mote se abra, retírelo y páselo por agua fría para detener la cocción.

Paso 3 – Preparar el jugo: Una vez frío el jugo de los huesillos, retire la canela, la cáscara de naranja y los clavos de olor.

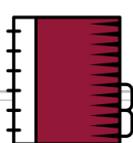
Paso 4 – Servir: En vasos largos, coloque dos huesillos por porción, agregue cucharadas de mote cocido y rellene con el jugo de los huesillos. Sirva frío y disfrute.





LECHE ASADA

POR NICOLÁS MORAGA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Mi mamá trabajaba en un restaurante y ahí me enseñó a preparar este delicioso postre. Lo comía casi siempre junto a mi abuelita, que en paz descanse. Ahora la receta ha cambiado un poco, pero sigue siendo deliciosa. Cada vez que la preparo, bellos recuerdos vienen a mi mente.



INGREDIENTES

Leche asada: 750 cc de leche líquida, 6 huevos, 20 cc de esencia de vainilla, 300 g de azúcar granulada, cáscara de 1 limón (solo la ralladura, sin parte blanca).

Salsa de caramelo: 100 g de azúcar granulada, 50 cc de agua fría.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Preparar el caramelo: En una sartén, mezcle el agua con el azúcar y cocine a fuego lento hasta que se caramelicé. Vierta el caramelo en un molde para horno, cubriendo el fondo de manera uniforme.

Paso 2 – Mezclar la leche asada: En un bol, bata los huevos con el azúcar hasta integrar. Agregue la leche, la esencia de vainilla y la ralladura de limón, mezclando bien. Vierta la mezcla en la budinera que contiene el caramelo.

Paso 3 – Horneado: Precaliente el horno a 170°C. Coloque la budinera en el horno y hornee por aproximadamente 45 minutos, hasta que la mezcla cuaje y la superficie esté caramelizada. Retire del horno y deje enfriar.

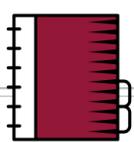
Paso 4 – Servir: Desmolde la leche asada, sirva fría y acompañe con un buen Late Harvest. Disfrute.





SÉMOLA ENDIABLADA

POR JAZNA VILLARROEL



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Cuando era pequeña, en casa de mi abuela, ella nos hacía este postre. Un día solo me comí la salsa, incluso la de la olla; me dio sueño y dormí como princesa... Amor por la salsa, que es deliciosa.



INGREDIENTES

1 litro de leche, 150 gramos de azúcar, 150 gramos de sémola, 1 ramita de canela, cáscara de una naranja. Para la salsa: 300 gramos de azúcar, 300 gramos de vino tinto, 1 ramita de canela, 1 taza de frutos rojos, 1 cucharada de fécula de maíz (Maicena).



PREPARACIÓN

Paso 1 – Preparar la leche: Colocar la leche, azúcar, canela y cáscara de naranja en una olla. Revolver hasta disolver el azúcar y llevar a ebullición. Colar la leche para retirar la canela y la cáscara de naranja.

Paso 2 – Cocinar la sémola: Incorporar la sémola poco a poco en forma de lluvia a la leche caliente, sin dejar de revolver. Cocinar hasta que espese. Retirar del fuego y repartir en platos o moldes individuales.

Paso 3 – Preparar la salsa: En una olla, colocar el vino, azúcar y canela. Hervir durante 5 minutos para evaporar el alcohol. Agregar la Maicena disuelta en un poco de agua y revolver hasta espesar. Añadir los frutos rojos y mezclar suavemente.

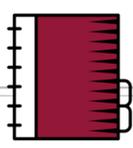
Paso 4 – Servir: Verter la salsa sobre la sémola, dejar enfriar un poco y servir.





EMPOLVADOS

POR FRANCISCA LAGOS



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Gracias a mi abuelita nació mi pasión por la pastelería. Ella preparaba los empolvados para endulzar las onces dieciocheras. Espero que esta receta te sirva para endulzar cualquier día y convertirlo en un gran día.



INGREDIENTES

150 g de harina, 150 g de azúcar granulada, 5 huevos, manjar a gusto, azúcar flor, 1 pliego de papel mantequilla y 1 manga con boquilla lisa.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Batidos: Separe las claras de las yemas. Bata las claras con la mitad del azúcar a punto nieve. En otro bol, bata las yemas con la otra mitad del azúcar hasta que dupliquen su volumen y la mezcla tome un color más claro (rubans). Incorpore las claras a las yemas con movimientos envolventes y agregue la harina cernida de la misma manera.

Paso 2 – Manguear: Vierta el batido en una manga con boquilla lisa y forme discos de 5 cm sobre papel mantequilla enmantequillado y enharinado colocado en una lata de horno.

Paso 3 – Horneado: Lleve al horno precalentado a 170°C por aproximadamente 10 minutos, hasta que estén ligeramente dorados. Retire, despegue los discos del papel y deje enfriar.

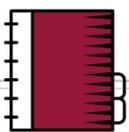
Paso 4 – Armado: Una vez fríos, forme parejas de discos similares en tamaño. Unte uno de los discos con manjar a gusto y cubra con el otro. Coloque los empolvados en una bolsa con azúcar flor y agite suavemente para cubrirlos. Sirva y disfrute acompañado de un Vino Tinto Gato.





PAJARITOS ESPONJOSOS

POR NATALIA INOSTROZA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

Cada año, cuando vamos al campo, preparamos esta receta. La casa se impregna de aromas desde que comenzamos hasta el horneado, que es la mejor parte. Reúne a la familia y les encanta a todos.



INGREDIENTES

Masa: 1 kg de harina, 15 g de levadura seca o 45 g de levadura fresca, 400 cc de leche, 200 g de azúcar granulada, 2 huevos, 100 g de mantequilla, 1 palo de canela, 3 clavos de olor, 10 cc de vainilla, ralladura de 1 naranja o limón.
Merengue: 3 claras de huevo, 200 g de azúcar granulada.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Preparar la masa: En una olla, hierva la leche con la canela y los clavos de olor por 5 minutos. Apague el fuego y deje enfriar. Active la levadura seca en una taza con 1 cucharadita de azúcar y 1/4 de taza de agua tibia durante 10 minutos (si es fresca, agregar desmigada directamente a la harina).

Paso 2 – Mezclar y fermentar: En un bol, coloque la harina y haga un volcán. Añada el azúcar, ralladura de cítrico, mantequilla derretida y huevos. Mezcle con las manos, incorpore la levadura y la leche colada y fría. Amasar hasta obtener una masa uniforme y compacta. Cubra con film plástico y deje reposar 30 minutos. Divida la masa en bolitas de 6 cm de diámetro, colóquelas en una lata de horno y deje fermentar 30 minutos más en un lugar tibio hasta que dupliquen su tamaño.

Paso 3 – Horneado: Precaliente el horno a 200°C. Pinte las bolitas con dora (yema más gotas de leche o agua fría). Hornee por 25 minutos hasta que estén doradas. Retire y enfríe.

Paso 4 – Merengue suizo: Mezcle claras y azúcar en un bol y colóquelo sobre una olla con agua apenas hirviendo (baño maría), sin que el fondo toque el agua. Batir continuamente hasta que no queden cristales de azúcar. Retire del baño maría y bata con batidora eléctrica hasta obtener picos firmes y brillantes.

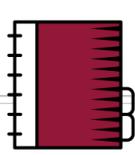
Paso 5 – Decorar: Decore los pajaritos con el merengue, opcionalmente espolvoree mostacilla. Sirva frío acompañado de un Late Harvest y disfrute.





CHILENITOS

POR YASMINA VIELMA



¿TIENE ALGUNA HISTORIA CON ESTE PLATO?

El recuerdo más lindo es haberlos cocinado, siendo muy niña, junto a mi abuelita (que ya falleció) y mi madre, en las vísperas de Fiestas Patrias.



INGREDIENTES

240 gramos de harina, 60 gramos de margarina, 25 cc de vinagre blanco, 1 naranja, 3 huevos, 500 gramos de manjar, azúcar flor para decorar.



PREPARACIÓN

Paso 1 – Masa: En un bol, mezcle la harina cernida con la margarina y el zeste de naranja (solo la parte colorida, sin lo blanco). Añada el vinagre y frote con los dedos hasta obtener una textura arenosa. Agregue los huevos uno a uno y amase hasta conseguir una masa compacta y firme. Envuelva y deje reposar 10 minutos.

Paso 2 – Formar discos: Estire la masa con uslero hasta obtener 2 mm de grosor. Pinche con un tenedor y corte discos de 6 cm de diámetro usando un corta pasta. Colóquelos en una lata de horno enmantecada.

Paso 3 – Horneado: Precaliente el horno a 180°C y hornee los discos durante 6 a 8 minutos, hasta que estén dorados y levemente curvos. Retire y deje enfriar.

Paso 4 – Armado: Empareje discos similares. Unte abundante manjar en el centro de un disco y cubra con otro, presionando ligeramente para distribuir el relleno de manera uniforme. Espolvoree con azúcar flor y sirva frío, acompañado de un buen vino.



Gato
TÍPICO
CHILENO