



RAMAL DE JIBIA DE PICHILEMU GRILLADA

ACOMPÑADA CON QUINOA PAREDONES CROCANTE AL ALIÑO COMPLETO, SERVIDA CON TALLOS DE ACELGA, MIZUNA, ACEITE DE CILANTRO Y CALÉNDULA.

(4 PERSONAS)

INGREDIENTES

PARA LA JIBIA

- Ramal de jibia de Pichilemu (Tentáculos)
- Vino tinto (Carmenere)
- Cebolla
- Apio
- Mantequilla
- Sal de Cáhuil

1 kilo
750 cc
200 gramos
100 gramos
20 gramos
Cantidad necesaria



PARA LA QUINOA

- Quinoa de Paredones
- Caldo de Vegetales
- Aliño completo
- Curry
- Aceite de oliva de Lolol
- Sal de Cáhuil

250 gramos (1 taza)
250 cc (1 taza)
5 gramos
2 gramos
20 cc
cantidad necesaria



PARA EL ACEITE DE CILANTRO

- Cilantro
- Maravillas de El Tambo
- Aceite de maravilla
- Sal de Cáhuil
- Pimienta

1 paquete
10 gramos
300 cc
cantidad necesaria
cantidad necesaria



PARA EL MONTAJE

- Tallo de acelga
- Mizuna
- Caléndula

2 unidades
16 unidades
4 unidades



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO
TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

TIPS DE COMPRA

- Preferir vegetales de producción local y agricultura familiar.
- Preferir pesca artesanal de O'Higgins.
- Promover la compra de materia prima regional, Quinoa (localidad de Paredones), sal (localidad de Cáhuil), aceite de oliva (localidad de Lolol).

PROCESO

PARA LA JIBIA PICHILEMU

- Limpiar los tentáculos de jibia y cortar los vegetales en cortes irregulares.
- Calentar una olla y disponer en ésta la mantequilla, sellar o "marcar" los vegetales y agregar la sal.
- Adicionar el vino tinto y completar hasta $\frac{3}{4}$ de la olla con agua, llevar a hervir.
- Incorporar los tentáculos de jibia en la olla por 20 minutos, recuperar y reservar a temperatura ambiente.

PARA LA QUINOA PAREDONES

- En una olla disponer el aceite de oliva de Lolol, aliño completo y el curry, calentar a fuego medio y unir hasta formar una pasta.
- Adicionar la quinoa de Paredones sobre la pasta y unir.
- Agregar sal de Cáhuil y el caldo de vegetales hirviendo.
- Cocinar a fuego medio hasta que reduzca el caldo y reservar

PARA EL ACEITE DE CILANTRO

- Deshojar el paquete de cilantro y llevar las hojas a un vaso procesador
- Adicionar el aceite de Maravilla, las maravillas de El Tambo y los condimentos.
- Procesar hasta obtener un aceite uniforme.

PARA EL MONTAJE

- Sellar los tentáculos de jibia con oliva de Lolol en un sartén bien caliente y terminar con sal gruesa de Cáhuil, paralelamente dorar o "marcar" con aceite de maravilla la quinoa cocinada previamente y saltear los tallos de acelga en el aceite de cilantro.
 - Disponer en un plato hondo la quinoa de Paredones, sobre ésta los tentáculos de jibia de Pichilemu, disponer los tallos de acelga salteados, hojas de mizuna, pétalos de caléndula y terminar con aceite de Cilantro.
- Maridaje : La Capitana, Carmenere, Viña La Rosa.



BUDÍN DE CIRUELAS DESHIDRATADAS DE PEUMO, NAPADO CON SALSA TOFFEE

SERVIDO CON COULIS DE VINO TINTO DEL CACHAPOAL,
CREMA DE ZAPALLO BUTTERNUT /
JENGIBRE DE CALLE MENA Y RECOLECCIÓN.

(8 PERSONAS)

MARIDAJE: LATE HARVEST VIÑA CONCHA Y TORO

PARA EL BUDÍN:

- 375 gramos de harina
- 3 huevos
- 375 gramos de ciruelas de Peumo deshidratadas
- 100 gramos de mantequilla
- 375 gramos de azúcar
- 100 cc de caldo de ciruelas
- 10 gramos de bicarbonato

PARA LA SALSA TOFFEE:

- 200 gramos de azúcar
- 100 gramos de mantequilla
- 300 cc de crema de leche

PARA EL COULIS DE VINO TINTO:

- 300 gramos de azúcar
- 200 cc de vino tinto

PARA LA CREMA DE ZAPALLO BUTTERNUT DE CALLE MENA Y JENGIBRE

- 200 gramos de zapallo butternut de Calle Mena (cerca de San Vicente)
- 5 gramos de jengibre fresco
- 30 cc de aceite de maravilla
- 20 cc de crema de leche
- 50 gramos de azúcar

PARA EL BUDÍN:

- Hidratar y luego cocinar hasta punto óptimo las ciruelas deshidratadas de Peumo, procesar las ciruelas y reservar el caldo de cocción.
- Pomar o ablandar el azúcar y la mantequilla.
- Adicionar ciruelas cocidas y procesadas.
- Agregar huevos y batir la mezcla con movimientos circulares y envolventes.
- Incorporar el caldo de la cocción de las ciruelas sin dejar de batir y la harina tamizada en forma de lluvia.
- Llevar la mezcla a una budinera enmantecuada y cubierta con papel mantequilla
- Cocinar a 180 °C por 40 minutos o hasta que la textura interna sea la óptima (similar a un queque húmedo).

PARA LA SALSA TOFFEE:

- Llevar el azúcar a punto de caramelo.
- Adicionar mantequilla y unir con el caramelo.
- Incorporar la crema de leche templada.
- Homogeneizar la mezcla y reservar.



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO
TOMÁS

UNIVERSIDAD DE LA
CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

PARA LA SALSA DE VINO TINTO:

- Llevar azúcar y vino tinto a un sartén, método directo, fuego medio (hasta disolver los cristales de azúcar).
- Reducir hasta obtener una salsa ligada (más espesa que un almíbar).

PARA LA CREMA DE ZAPALLO BUTTERNUT DE CALLE MENA Y JENGIBRE:

- Llevar a hervir el zapallo butternut de calle mena con azúcar y el jengibre. Cuando esté bien cocido, eliminar el líquido de cocción, reservar zapallo y jengibre y enfriar.
- Procesar zapallo y jengibre.
- Adicionar el aceite con la misma procesadora de manera tal de emulsionar el puré.
- Agregar crema fría y espesar la preparación.

MONTAJE:

Agregar en un plato hondo el coulis de vino tinto. Sobre éste, disponer un trozo de budín de ciruelas de Peumo, napar con salsa toffee y montar los bordes del plato con crema de zapallo butternut/jengibre de Calle Mena. Agregar flores de borraja y ramas de anís.

INGREDIENTES

PROCESO



CREPES APANADOS EN PANKO Y RELLENOS CON ALGAS DE NAVIDAD, QUESO CREMA Y CACHO DE CABRA,

SERVIDO CON CREMA DE ESPÁRRAGOS, TOMATES DE SAN LUIS, CEBOLLAS Y CENTROS DE PEPINO ASADOS, COLOR CHILENA Y OLIVA DE LOLOL

(4 PERSONAS)

MARIDAJE: COOL COAST, SAUVIGNON BLANC, VIÑA CASA SILVA.

INGREDIENTES

PARA LAS CREPES

- 250 gramos de harina
- 2 huevos de El Tambo
- 125 gramos de leche
- 40 gramos de mantequilla
- 2 gramos de Flor de sal



PARA EL RELLENO

- 100 gramos de cochayuyo de Navidad
- 150 gramos de queso crema
- 1 atado de ciboulette
- 1 ají cacho de cabra
- 1 gramo de pimienta



PARA EL APANADO

- 200 gramos de harina
- 4 huevos de El Tambo
- 200 gramos de panko



PARA LOS VEGETALES ASADOS

- 20 tomates cherry de San Luis
- 1 cebolla (reservar una parte para el sofrito del relleno)
- 1 pepino



PARA LA CREMA DE ESPÁRRAGOS

- 2 atados de espárragos
- 15 cc de aceite de oliva de Lolol
- 200 cc de caldo de vegetales
- 250 cc de crema de leche
- 10 gramos de sal de Cáhuil



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO
TOMÁS

INSTITUTO TECNOLÓGICO
DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

PROCESO

PARA LAS CREPES:

- Tamizar la harina, cascar los huevos y medir la leche.

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una textura homogénea.

- Adicionar flor de sal de Cáhuil.

- Disponer mantequilla en un sartén antiadherente (muy poca cantidad) y distribuir por la superficie a temperatura media.

- Agregar la mezcla, cocinar 3 minutos por lado (sin que tome color dorado, más bien necesitamos un color neutro y unas crepes blandas) y reservar.

PARA EL RELLENO:

- Hervir por 30 minutos las algas de Navidad (cochayuyo y luche) previamente hidratadas.

- Cortar en cubos pequeños una parte de la cebolla que sobra de los vegetales asados, integrar aceite de oliva de Lolol y llevar a sofreír con el ají cacho de cabra, condimentar con pimienta, reservar y enfriar.

- Pomar o ablandar el queso crema y unir con ciboulette picado fino.

- Unir el sofrito de algas y cacho de cabra con el queso pomado y saborizado con ciboulette.

- Rellenar las crepes en forma de cilindro.

PARA EL APANADO:

- Disponer una fuente con harina, otra con huevo y otra con panko y sal de Cáhuil.

- Pasar las crepes rellenas en el mismo orden, harina, huevo y panko.

- Volver a pasar por huevo y panko, cuidando que el apanado quede parejo y la crepe bien sellada.

- Minutos antes de montar, freír en aceite hondo las crepes rellenas y apanadas a 170 ° C hasta obtener un dorado óptimo.

PARA LA CREMA DE ESPÁRRAGOS:

- Armar caldo de vegetales, sofriendo todos los despuntes de vegetales que tengamos y luego cubriendo con agua fría. Reducir por 1 hora.

- Llevar a hervir los espárragos en el caldo de vegetales por 5 minutos.

- Cortar los espárragos a la mitad y reservar la parte superior para la crema y el resto para los vegetales asados.

- Sellar los espárragos con aceite de oliva de Lolol, soltar con el mismo caldo de cocción, agregar crema y adicionar sal de Cáhuil.

- Procesar en licuadora o con procesadora de mano, pasar por cedazo y reservar.

PARA LOS VEGETALES ASADOS:

- Llevar a una budinera, la cebolla, las mitades inferiores del espárrago y aceite de oliva.

- Cocinar en la parrilla a fuego directo o en el horno hasta que estén bien asados.

- Incorporar en la misma budinera por 5 minutos, los centros de pepino y los tomates de San Luis, condimentar con sal de Cáhuil y pimienta y retirar.

MONTAJE

Disponer en un plato hondo la crema de espárragos caliente, sobre ésta la crepe rellena de algas de Navidad, queso crema y cacho de cabra, apanada y frita. Servir con vegetales asados, hojas de perejil o cilantro, oliva de Lolol y color chilena (aceite y ají de color, en proporciones iguales, cocinados parcialmente a fuego bajo).



ENTRECOT DE CORDERO DEL SECANO COSTERO,

NAPADO CON MIEL DEL NICHE, SOBRE CREMOSO
DE MOTE Y RECOLECCIÓN, SERVIDO CON MARAVILLAS
DE EL TAMBO, COULIS DE ESTACIÓN, QUESO DE CABRA
DE MARCHIGÜE Y SEMILLAS DE MOSTAZA ENCURTIDAS.

(4 PERSONAS)

MARIDAJE: ENSAMBLAJE CARMENERE/CABERNET SAUVIGNON,
GRAN RESERVA, VIÑA SAN JOSÉ DE APALTA

INGREDIENTES

PARA EL CORDERO

- 4 unidades de entrecot de cordero del seco
- 200 gramos de mantequilla
- 1 rama Romero
- 1 diente Ajo
- 50 ml de aceite de oliva de Lolol
- 5 gramos de sal de Cáhuil
- 20 gramos de miel del Niche Montecarmelo



PARA EL COULIS

- 1 betarraga o zapallo camote, según la estación
- 500 ml de agua
- 100 ml de aceite de maravilla



PARA EL MONTAJE

- 5 gramos de maravilla
- 100 gramos de queso de Marchigüe
- 30 gramos de semillas encurtidas de mostaza



PARA EL CREMOSO DE MOTE

- 100 gramos de mote de trigo
- 20 gramos de cebolla
- 10 gramos de pimentón rojo
- 3 gramos de ajo
- 100 ml de caldo de vegetales
- Aliño completo
- Aj color
- Sal de Cáhuil
- Cilantro
- 10 ml de aceite de oliva de Lolol



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



**SANTO
TOMÁS**

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PROCESO

PARA EL ENTRECOT DE CORDERO DEL SECANO

- Calentar sartén y sellar el entrecot de cordero del seco por ambos lados con la mitad del aceite de oliva.
- Adicionar la rama de romero, el diente ajo, el resto de oliva, la mantequilla y rociar por 4 minutos constantemente con una cuchara.
- Retirar del sartén, pasar por absorbente, adicionar sal de Cáhuil, napar con miel del Niche Montecarmelo y llevar al horno a 160 grados por 10 minutos.

PARA EL CREMOSO DE MOTE

- Cocinar el mote de trigo por 30 minutos en

agua hirviendo y reservar.

- Cortar ajo, la cebolla y pimentón rojo en trozos pequeños y sofreír con aceite de oliva de Lolol.
- Incorporar el mote de trigo cocido y marcar.
- Adicionar caldo de vegetales y reducir.
- Condimentar con aliño completo, aj color y sal de Cáhuil.
- Agregar crema y reducir.
- Añadir cilantro picado fino y reservar.

PARA EL COULIS

- Cocinar la betarraga o zapallo camote en agua y

sal de Cáhuil hasta punto óptimo.

- Procesar.
- Emulsionar con aceite de Maravilla.
- Reservar.

MONTAJE

- Disponer en plato hondo el cremoso de mote y semillas de maravillas de El Tambo, montar el cordero del seco costero sobre el cremoso, agregar láminas de queso de cabra de Marchigüe, semillas encurtidas y coulis de betarraga o zapallo camote por los platos, terminar con recolección de hojas y flores del entorno.



GRATÍN DE PAPAS Y QUESO DE CABRA DE MARCHIGÜE,

SERVIDO CON LISA DE LA BOCA, ESPÁRRAGOS Y ARVEJAS, MONTADO CON FLORES DESHIDRATADAS, CIBOULETTE Y EMULSIÓN DE LECHE.

(4 PERSONAS)

MARIDAJE: CHARDONNAY, LA CAPITANA, VIÑA LA ROSA.

INGREDIENTES

PARA EL GRATÍN

4 papas (medianas)
200 gramos de queso de cabra Marchigüe
2 huevos
200 gramos de crema
50 gramos de mantequilla
Sal de Cáhuil
Pimienta



PARA LA LISA DE LA BOCA

2 filetes de Lisa de La Boca
50 gramos de mantequilla
30 cc. de aceite de oliva de Lolol
Sal de Cáhuil
1 rama de romero
1 diente de ajo
1 atado de espárragos
100 gramos de arvejas



PARA LA EMULSIÓN

200 cc de leche
400 cc de aceite de maravilla
1 limón
1 diente de ajo
Sal de Cáhuil



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



**SANTO
TOMÁS**

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PROCESO

PARA EL GRATÍN:

- Pelar las papas y cortarlas en láminas, blanquear y reservar.
- Rallar el queso de cabra de Marchigüe y reservar.
- Unir crema, huevos, sal de Cáhuil y pimienta.
- Enmantecillar un pocillo hondo de loza y disponer las papas laminadas y blanqueadas, unas sobre las otras hasta llegar al tope.
- Adicionar la mezcla de crema, huevos y condimentos en cada uno de los pocillos
- Terminar con abundante queso de cabra de Marchigüe rallado.
- Llevar los pocillos al horno 180 ° C hasta que el queso este bien gratinado.

PARA LA LISA DE LA BOCA:

- Cortar los filetes de Lisa en cuatro porciones.
- Cortar las cabezas del atado de espárragos, seleccionar el arvejar y blanquear, reservar.

- Disponer en el sartén aceite de oliva de Lolol, romero y ajo.
- Sellar por ambos lados la Lisa de La boca, bajar la potencia del fuego y adicionar la mantequilla.
- Agregar los espárragos y arvejas blanqueadas, condimentar y terminar su cocción a fuego lento en la aleación de materias grasas.
- Servir junto al gratin de papas y queso de cabra de Marchigüe.

PARA LA EMULSIÓN DE LECHE

- Cortar ajo y procesarlo dentro de la leche.
- Adicionar Sal de Cáhuil.
- Emulsionar vertiendo el aceite de maravilla en forma de hilo, obtener una salsa bien estable y apretada.

MONTAJE:

Disponer en un plato bajo el pocillo con el gratin de papas y queso de cabra de Marchigüe, servir

TIPS DE COMPRA

- Prefiera Sal de Cáhuil en sus múltiples formatos, cómprelas directamente al productor (Sal Los Cisnes, Cáhuil).
- Prefiera huevos de producción responsable (cage free o free range) de las avícolas presentes en nuestra región (Huevos La Campestre, El Tambo).
- Consuma pesca artesanal y respete las vedas.
- Comprar productos locales fortalece los circuitos cortos y genera un desarrollo económico potente a nivel regional.

acompañado de la Lisa de La Boca, montar sobre ésta los espárragos y arvejas cocinadas junto al pescado, terminar con la emulsión y flores deshidratadas y ciboulette.



CROQUETAS DE JAIBA LIMÓN DE PICHILEMU,

ACOMPAÑADA DE TIMBAL DE QUINOA DE PAREDONES Y PALTA DE PEUMO, SERVIDA CON BECHAMEL DE MARAVILLAS DE CACHAPOAL, LIMÓN SELLADO Y FLORES DE LA ESPERANZA

[4 PERSONAS]

MARIDAJE: ROSÉ, OMBÚ, VIÑA CASA ACOSTA.

INGREDIENTES

PARA LAS CROQUETAS DE JAIBA:

500 gramos de Jaiba Limón de Pichilemu
3 huevos
50 gramos de harina tostada
30 gramos de crema
50 gramos de mantequilla
Sal de Cáhuil
Pimienta
1 ramita de Romero
50 cc de aceite de maravilla



PARA EL TIMBAL DE QUINOA DE PAREDONES Y PALTA DE PEUMO:

200 gramos de quinoa de Paredones
100 gramos de palta de Peumo molida
10 cc de aceite de oliva de Lolol
20 gramos de hojuelas de Topinambur de Pencahue
1 diente de ajo
Sal de Cáhuil
Merkén



PARA LA BECHAMEL DE MARAVILLAS DE CACHAPOAL:

400 cc de leche
50 gramos de mantequilla
50 gramos de harina
100 gramos semillas de maravillas (peladas)
Sal de Cáhuil



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PROCESO

PARA LAS CROQUETAS DE JAIBA LIMÓN:

- Unir carne de jaiba desmenuzada, con los huevos, harina tostada, crema de leche y condimentos hasta que los ingredientes formen una pasta homogénea.
- Porcionar 4 croquetas de gramaje similar.
- Sellar con mantequilla por ambos lados.
- Una vez selladas las croquetas, adicionar ramita de romero y aceite de maravilla para terminar de cocinar.

PARA EL TIMBAL DE QUINOA DE PAREDONES Y PALTA DE PEUMO:

- Lavar la quinoa bajo el chorro de agua para eliminar las saponinas.
- Moler la palta de Peumo, adicionar gotas de limón, mezclar con hojuelas de topinambur y reservar.
- Picar el diente de ajo muy fino y sofreír en oliva de Lolol.
- Incorporar quinoa de paredones y marcar.
- Cubrir con agua y cocinar en olla tapada por

10 minutos (queremos una quinoa con mucha textura para esta guarnición). Una vez terminado el proceso, enfriamos.

- Unir la quinoa y mezcla de palta y hojuelas de topinambur, adicionamos merkén y sal de Cáhuil y reservamos hasta llevar al timbal o molde.
- Para el emplatado, cortamos limón a la mitad y sellamos en oliva de Lolol hasta que esté bien marcado.

PARA LA BECHAMEL DE MARAVILLAS DE CACHAPOAL

- Triturar maravillas peladas y reservar
- Incorporar a una olla la mantequilla hasta fundir.
- Adicionar la harina y unir hasta formar una masa
- Agregar leche fría y con la ayuda de un batidor manual integrar la mezcla anterior, cocinar la salsa por al menos 12 minutos.
- Una vez que empiece a espesar, añadimos las maravillas trituradas.

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Productos del mar Fullu, pesca artesanal responsable.
- Nutramore, desarrollo de productos a partir del topinambur.
- Promauka, quinoa de Paredones.
- Sembrasol, maravillas de Cachapoal.

- Pasado el tiempo de cocción, retiramos del fuego y nos disponemos a emplatar.

MONTAJE:

Disponer en un plato bajo la croqueta de jaiba de Pichilemu; justo al lado de ésta, el limón sellado, contrario a la croqueta. Montar el timbal de quinoa de Paredones y palta de Peumo y en el centro verter bechamel de maravillas. Terminar con brotes o flores de estación.



GAZPACHO DE TOMATE ROSADO DE LA ESPERANZA,

ELABORADO CON PEPINO DE SANTA INÉS, FRUTILLAS DE PENCAHUE Y ACEITE DE OLIVA DE LOLOL, SERVIDO CON RICOTTA, CHARQUI DE CHIMBARONGO Y FLORES DE ESTACIÓN.

(4 PERSONAS)

MARIDAJE: CHACOLÍ, VIÑATEROS CAMPESINOS, PRODUCCIÓN DE DON FILOMENO

PARA EL GAZPACHO

- 1 kilo de tomate rosado de La Esperanza
- 100 grs. de frutillas de Pencahue
- 1 pepino de Santa Inés
- 1 pimentón verde
- 2 dientes de ajo
- 200 c.c. de agua fría
- 50 grs. de pan marraqueta duro
- Sal de Cahuil
- Pimienta
- 30 c.c. de Chacolí de Doñihue
- 50 c.c. de aceite de oliva de Lolol

PARA EL MONTAJE:

- 30 gramos de charqui de equino de Chimbarongo Las Cardas
- 5 c.c. de aceite de oliva de Lolol
- 20 gramos de ricotta
- Flores de recolección



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

INGREDIENTES

PROCESO

PARA EL GAZPACHO

- Cortar el tomate rosado de la Esperanza, frutillas de Pencahue y demás vegetales en trozos pequeños y llevar a una juguera.
- Cortar el pan en trozos pequeños e incorporar a la juguera con los condimentos, el aceite de oliva de Lolol, el Chacolí de Doñihue y el agua fría.
- Procesar en primera velocidad hasta triturar la mayor cantidad de los alimentos.
- Procesar en una velocidad más potente hasta obtener una textura homogénea y lisa.

- Rectificar condimentos.

- Pasar por cedazo o colador fino y llevar a enfriar.

- Servir en plato hondo.

MONTAJE

Disponer en un plato hondo el Gazpacho de Tomate rosado de la Esperanza, montar sobre éste la ricotta, el charqui Las Cardas de Chimbarongo, oliva de Lolol, perejil y flores de estación.

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Charqui Las Cardas, Chimbarongo.
- Sal de mar Los Cisnes, Cahuil.
- Chacolí de Doñihue, Viñateros Campesinos.

CILINDRO FRITO AL CHACOLÍ DE DOÑIHUE,

RELLENO DE CREMA DE MANÍ DE CORCOLÉN, MONTADO SOBRE MIEL DE PALMA DE COCALÁN, SERVIDO CON ESPUMA DE Y FLORES DE RECOLECCIÓN.

(8 PERSONAS)

MARIDAJE: FRAUMARION, ESPUMANTE DE NARANJA DE CACHAPOAL



PARA EL CILINDRO FRITO AL CHACOLÍ DE DOÑIHUE

- 250 gramos de harina.
- 50 gramos de azúcar granulada.
- 20 gramos de mantequilla con sal.
- 1 huevo.
- 1 gramo de flor de sal de Cáhuil.
- 100 cc de Chacolí de Doñihue.

PARA EL RELLENO DE CREMA DE MANÍ DE CORCOLÉN

- 100 gramos de maní de Corcolén.
- 100 gramos de queso crema.
- 20 gramos de azúcar impalpable (flor).
- 20 cc de crema de leche.

PARA EL MONTAJE

- 240 gramos de Miel de Palma de Cocalán.
- Flores de recolección.
- 200 cc de crema.



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PARA EL CILINDRO FRITO AL CHACOLÍ DE DOÑIHUE:

- Hacer corona con la harina previamente tamizada, incorporar el resto de los ingredientes dentro del aro y comenzar a amasar.
- Reposar la masa por 10 minutos.
- Estirar la masa bien delgada con sobadora o uslero y cortar discos de 8 cm de diámetro.
- Calentar aceite de un sartén, enrollar los discos en molde de metal o en uno similar confeccionado con papel aluminio (uniendo de un extremo), de manera tal de obtener un cilindro.
- Freír a 170°C.
- Reservar.

PARA LA CREMA DE MANÍ DE CORCOLÉN:

- Trabajar el queso crema hasta obtener textura

de pomada.

- Incorporar azúcar flor hasta integrar al queso pomado completamente.
- Procesar el maní de Corcolén hasta obtener una pasta.
- Unir la pasta de maní de Corcolén con la mezcla de queso crema pomado y azúcar, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Rellenar los cilindros fritos al Chacolí de Doñihue, con la crema de maní de Corcolén.
- Reservar hasta el emplatado.

MONTAJE:

Disponer en un plato hondo un espejo de miel de palma de Cocalán. Montar sobre ésta el cilindro frito al Chacolí de Doñihue, relleno con crema de maní de Corcolén. Agregar sobre el cilindro crema

montada de manera manual o espuma de crema con la ayuda de un sifón. Terminar con flores u hojas de recolección.

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Fraumarion, espumante de naranja de Cachapoal.
- Miel de palma Cocalán.
- Tostaduría Corcolén.
- Chacolí de Doñihue, Viñateros campesinos.



JABALÍ DE LA LAGUNA

BRASEADO Y GLASEADO CON SALSA DE CHANCACA, SERVIDO SOBRE PASTELERA GRATINADA Y MONTADO CON HINOJO Y COULIS DE CILANTRO

[4 PERSONAS]

MARIDAJE: SYRAH, SINGLE VINEYARD, VIÑA SAN JOSÉ DE APALTA

PARA EL JABALÍ BRASEADO:

- 800 gramos de pulpa paleta de Jabalí de La Laguna.
- 1 cebolla.
- 3 dientes de ajo.
- 1 rama de romero.
- 2 gramos de laurel.
- 200 cc. de vino tinto.
- 500 cc. de agua fría.
- 1 tomate.
- Sal de Cáhuil.
- Pimienta.
- 30 cc de aceite de oliva de Lolol.



PARA LA SALSA DE CHANCACA:

- 200 gramos de chancaca.
- 100 gramos de mantequilla.
- 300 cc. del caldo de reducción filtrado del Jabalí.



PARA LA PASTELERA GRATINADA

- 500 gramos de choclo humero desgranado.
- 50 gramos de manteca.
- 150 cc. de leche.
- Albahaca.
- Sal de Cáhuil.



PARA EL COULIS DE CILANTRO

- 1 paquete de cilantro.
- 10 cc. de jugo de limón.
- Sal de Cáhuil.
- 400 cc. de agua fría.
- 2 gramos de goma xantana (se puede sustituir por 100 gramos de crema de leche).



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PARA EL JABALÍ BRASEADO DE LA LAGUNA

- Calentar en una olla a presión el aceite de oliva de Lolol y sellar la pieza de Jabalí de Laguna.
- Condimentar con abundante sal de Cáhuil y pimienta recién molida.
- Incorporar los dientes de ajo, la cebolla y el tomate previamente cortado en cuartos y marcar en el fondo de la olla hasta obtener un dorado atractivo.
- Agregar la hoja de laurel y la rama de romero.
- Desglasar con el vino tinto y dejar reducir por 5 minutos.
- Añadir agua fría y cerrar la olla, dejar cocinar a presión por 1 hora.
- Una vez pasado el tiempo, apagar el fuego y dejar que escape el vapor restante de la olla a presión.
- Abrir la olla a presión, filtrar el líquido de cocción (dejando los vegetales cocinados reservados para otra preparación) y reposar la pieza de jabalí.
- Finalmente, cortar la pieza en porciones individuales y reservar hasta el momento del montaje.

PARA LA SALSA DE CHANCACA

- Fundir la mantequilla y añadir la chancaca hasta

obtener una mezcla homogénea.

- Incorporar el caldo filtrado de la cocción y reducir hasta obtener una salsa espesa de chancaca.

PARA LA PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA

- Triturar en una procesadora o licuadora el choclo hasta obtener una pasta.
- Llevar la manteca a una olla hasta fundir.
- Incorporar el choclo triturado y la mitad de la leche sugerida.
- Mover constantemente para que no se pegue a la olla.
- Integrar el resto de la leche y cocinar por 20 minutos, hasta obtener una textura cremosa.
- Disponer la pastelera en una budinera, incorporar azúcar a gusto y llevar a hornear unos 25 minutos a 180 grados o hasta gratinar.

PARA EL COULIS DE CILANTRO

- Deshojar el paquete de cilantro y blanquear.
- Procesar junto con el agua, la sal de cáhuil y el zumo de limón.
- Pasar la mezcla por un colador fino y el resultado final procesarlo con los 2 gramos de goma xantana hasta espesar (de no tener goma xantana, agregar 100 gramos de crema de leche

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Jabalí de La Laguna, producción de Don Fernando Larenas.
- Cilantro y vegetales de Agrolimpio Pencahue.
- Sal de Cáhuil de Los Cisnes.
- Sembrasol, maravillas de Cachapoal.

y llevar a reducir, hasta que su volumen se vea disminuido, con el objetivo de obtener una salsa apretada y espesa).

MONTAJE

Disponer en un plato bajo un trozo de pastelera de choclo gratinada; sobre ésta, una pieza de Jabalí de La Laguna braseado. Inmediatamente, napar o disponer sobre la proteína la salsa de chancaca, terminar con una hoja de albahaca, rama de hinojo y rayar el plato con una porción de coulis de Cilantro y ají pasta tipo pebre.



COSTILLAR DE CERDO A LA MIEL DE PALMA DE COCALÁN Y MERKÉN, HORNEADO Y MONTADO CON COSTRA DE VEGETALES AHUMADOS DE QUINTA DE TILCOCO,

SERVIDO CON PASTA DE AJO NEGRO DE FITTRUN, PITÓN DE AJO Y PAPAYA DE CÁHUIL ASADA.

(4 PERSONAS)

MARIDAJE: MALBEC, RESERVA, VIÑA PUNTI FERRER.

TIP DE MARIDAJE: SERVIR VINO ENTRE 16-18°C

INGREDIENTES

PARA EL COSTILLAR

- 1 kilo de Costillar de cerdo
- 240 cc. de miel de palma de Cocalán
- 100 cc. de aceite de oliva de Lolol
- 4 gramos de Merkén
- 1 rama de romero
- 50 gramos de mostaza antigua
- 50 cc de chacolí de Doñihue
- Sal de Cáhuil
- 2 gramos de aliño completo
- 7 gramos de ajo ahumado deshidratado
- 7 gramos de cebolla ahumada deshidratada
- 7 gramos de pimentón ahumado deshidratado



PARA LA PASTA DE AJO NEGRO AHUMADO

- 15 dientes de ajo negro ahumado
- 100 cc. de mantequilla
- Sal de Cáhuil



PARA EL PITÓN Y LA PAPAYA ASADA

- 4 papayas de Cáhuil en almíbar
- 8 unidades de pitón de ajo de Quinta de Tilcoco
- Sal de Cáhuil
- 30 cc. de aceite de oliva de Lolol



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PROCESO

PARA EL COSTILLAR A LA MIEL DE COCALÁN Y COSTRA DE VEGETALES DESHIDRATADOS DE QUINTA DE TILCOCO:

- Marinar al vacío por 12 horas el costillar de cerdo con el chacolí de Doñihue, 30 cc de Oliva de Lolol, mostaza antigua, romero, sal de Cáhuil, merkén y miel de palma de Cocalán.
- Una vez cumplido el tiempo de marinado, llevar a budinera y disponer el costillar junto a la marinada con papel aluminio en horno precalentado, 40 minutos a 180°C.
- Retirar el papel aluminio y seguir cocinando por 10 minutos a la misma temperatura, rociando constantemente la pieza con el líquido de cocción.
- En el momento de emplatar, disponer una costra de mezcla de vegetales deshidratados y ahumados de Quinta de Tilcoco.

PARA LA PASTA DE AJO NEGRO:

- Hervir los ajos negros con la sal de Cáhuil por 4

minutos

- Fundir y clarificar la mantequilla
- Procesar los dientes de ajo junto a la mantequilla clarificada hasta emulsionar y formar una mezcla homogénea.

PARA EL PITÓN Y LA PAPAYA ASADA:

- Disponer el pitón de ajo y la papaya en fuego directo por 2 minutos.
- Terminar con oliva de Lolol y sal de Cáhuil por 1 minuto en el horno a 180°C

MONTAJE:

Disponer en un plato bajo la costilla de cerdo cocinada al horno con la marinada y miel de palma de Cocalán, montada con vegetales ahumados de Quinta de Tilcoco, guarnecer con pasta de ajo negro, pitón de ajo y papaya de Cáhuil asada de forma equilibrada.

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Fittrun, vegetales ahumados y deshidratados de Quinta de Tilcoco
- Miel de palma de Cocalán
- Gran Sazón, Merkén y condimentos, Rancagua
- La hacienda de Lolol, aceite de oliva de Lolol



PALTA DE TUNCA, ASADA CON OLIVA DE LOLOL Y SAL DE CÁHUIL,

RELLENA CON PASTA DE BERENJENAS, MONTADA CON HUEVO POCHADO DE EL TAMBO, SALSA HOLANDESA Y TOCINO AHUMADO CROCANTE, SERVIDA SOBRE CREMA DE MARAVILLAS DE CACHAPOAL

(4 PERSONAS)

MARIDAJE: VERMUT DEL GALLO, VERMUT ARTESANAL DEL VALLE DE COLCHAGUA.

TIP DE SERVICIO: SERVIR FRÍO, EN VASO CORTO, DOS HIELOS Y RODAJA DE NARANJA.

PARA LA PALTA DE TUNCA RELLENA

2 unidades de palta de Tunca
100 gramos de pasta de berenjenas El Abasto
20 CC. de aceite de oliva de Lolol
Cantidad necesaria de sal de Cáhuil
100 gramos de tocino Marmaduque



PARA LOS HUEVOS DE EL TAMBO POCHADOS

4 huevos de El Tambo
2 litros de agua
Cantidad necesaria de vinagre de Doñihue
Cantidad necesaria de sal de Cáhuil



PARA LA SALSA HOLANDESA

4 yemas de huevo de El Tambo
160 gramos de mantequilla clarificada
1 limón pequeño
Cantidad necesaria de sal de Cáhuil



PARA LA SALSA DE MARAVILLAS DE CACHAPOAL

200 CC. de crema
50 CC. de Leche
50 gramos de maravillas de Cachapoal, Sembrasol, El Tambo
Cantidad necesaria de sal de Cáhuil
Cantidad necesaria de pimienta blanca



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PARA LA PALTA DE TUNCA RELLENA:

- Realizar una incisión en la palta y separarla en dos mitades, retirar el hueso y la piel.
- Rociar la palta con aceite de Oliva de Lolol y disponer sal de Cáhuil a gusto
- Cuando estemos prontos a emplatar, hornear las paltas a 180 °C por 3 minutos, retirar, disponer la pasta de berenjenas en el centro y agregar demás garnituras.
- De forma paralela al proceso anterior, llevar las láminas de tocino de Coinco a un sartén antiadherente a fuego lento, hasta obtener láminas deshidratadas y crocantes.

PARA LOS HUEVOS DE EL TAMBO POCHADOS:

- Hervir agua y chorrito de vinagre de Doñihue
- Cascar los huevos de manera separada y adicionar un chorrito de vinagre a cada uno de ellos.
- Retirar el agua hirviendo del fuego y bajar temperatura.
- Disponer de modo directo uno a uno los huevos y llevar a fuego lento a coagular con la ayuda de una cuchara.

- En el momento del emplatado disponer el huevo pochado sobre la pasta de berenjenas que está en el centro de la palta asada.

PARA LA SALSA HOLANDESA:

- Clarificamos la mantequilla, para esto fundimos la mantequilla y luego retiramos la espuma que queda en la superficie. Con cuidado vertemos en otro cuenco o bowl la grasa clarificada sin permitir que los sólidos lácteos que están alojados en la parte inferior se mezclen.
 - Poner un bowl en baño maría suave (la temperatura debe ser muy controlada, pues después de los 65°C, la yema se coagula) y disponer las yemas de huevos.
 - Montar con un batidor manual de varillas e incorporar la mantequilla en forma de hilo hasta emulsionar (si la salsa resultara muy brillante, disponer gotas de agua y seguir batiendo).
 - Condimentar con sal de Cáhuil y disponer gotas de un limón pequeño en la emulsión temperada.
- Para la salsa de Maravillas de Cachapoal:
- Triturar semillas de maravillas.
 - Llevarlas a un sartén junto a la crema y la leche.
 - Reducir hasta punto óptimo (textura densa),

condimentar y emplatar.

MONTAJE:

Agregar en un plato bajo la crema de maravillas, sobre ésta la palta de Tunca asada y rellena con la pasta de berenjenas. Montar sobre la palta el huevo pochado y napor con salsa holandesa, finalmente y luego de la salsa disponer el tocino crocante de Coinco y flores deshidratadas

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Huevos de crianza responsable, Huevos La Campestre, El Tambo
- Tocino ahumado, Marmaduque cured smoked, Coinco
- Pasta de berenjenas, El Abasto Restaurante, Rancagua
- Maravillas de Cachapoal, Sembrasol, El Tambo

**PARA LA MASA DE LOS PEQUENES (24 DISCOS)**

1 kilo de harina
12 gramos de sal de Cáhuil (dos cucharas pequeñas)
100 cc de vino blanco
50 cc de leche entera
325 cc de agua tibia
1 huevo
120 gramos de manteca

PARA EL RELLENO

3 prietas San Alamiro de San Vicente de Tagua-Tagua
3 cebollas medianas
30 cc de aceite de maravilla
Cantidad necesaria de sal de Cáhuil
Cantidad necesaria de ají color (abundante)

PEQUENES RELLENOS DE PRIETA SAN ALAMIRO DE SAN VICENTE DE TAGUA-TAGUA Y CEBOLLA, ACOMPAÑADOS CON PANACHÉ DE PIMENTONES DE PENCAHUE Y PAK CHOI, SERVIDOS CON SALSA DE HUEVOS DE MALLOA

(8 PERSONAS)

MARIDAJE: SIDERAL, ENSAMBLAJE (64% CABERNET SAUVIGNON, 23% SYRAH, 6% CARMENERE, 6% PETIT VERDOT, 1% CABERNET FRANC), VIÑA SAN PEDRO
TIP DE SERVICIO: SERVIR ENTRE 16-18°C

30 cc de vino blanco

PARA EL PANACHÉ DE PIMENTONES DE PENCAHUE Y PAK CHOI

2 pimentones de Pencahue (amarillo y rojo)
2 unidades de pak choi
20 cc de aceite de oliva de Lolol
Cantidad necesaria de sal ahumada con ajo fitrun
Cantidad necesaria de pimienta negra

PARA LA SALSA DE HUEVOS

2 huevos duros de Malloa
100 cc de crema de leche
Cantidad necesaria de sal de Cáhuil
Cantidad necesaria de pimienta blanca



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PARA LA MASA:

- Disponer la harina en un mesón y realizar una cavidad en el centro (corona).
- Fundir la manteca.
- Agregar la sal de Cáhuil por el borde.
- Añadir todos los componentes líquidos en el centro y la mitad de un huevo batido y trabajar hasta lograr una masa lisa y uniforme.
- Dejar reposar en alusa plast por 20 minutos.
- Con la ayuda de un uslero, estirar hasta obtener un grosor de 4 mm aproximadamente.
- Cortar discos de 14 cm de diámetro.
- Armar una dora, con la mitad del huevo batido restante y dos cucharadas de leche.
- Rellenar con la farsa (relleno), cerrar y pintar la superficie con la dora.
- Distribuir aceite en una lata de horno, luego enharinamos y disponemos los pequenos de manera ordenada.
- Horneamos en horno precalentado, por 20 a 25 minutos a 180°C.

PARA EL RELLENO:

- Cortar las cebollas en pluma.
- Abrir las prietas y retirar el relleno, la tripa no la utilizaremos.
- Agregar aceite de maravilla en una sartén, saltar

la cebolla, bajar la potencia y dejar cocinar a fuego lento con abundante ají de color hasta que estén transparentes.

- Añadir sal a gusto y el relleno de las prietas, llevar la preparación a fuego potente hasta reducir los líquidos de la preparación.
- Una vez que hayamos obtenido una textura pastosa, desglasamos (arrastrar con un líquido la costra o ingredientes que están adheridos en la superficie en donde se cocina) con vino blanco y dejamos cocinar a fuego lento por unos 5 minutos.
- Enfriar el relleno y rellenar los pequenos para su posterior horneado.

Para el panaché de pimentones y pak choi:

- Cortar los pimentones en paisano, en juliana o en el corte que más acomode.
- Deshojar el pak choi.
- Disponer aceite de oliva en un sartén o wok, llevar a fuego potente y saltar por 3 minutos los ingredientes.
- Condimentar mientras se saltean los vegetales con sal ahumada de fitrun y pimienta negra molida.

PARA LA SALSA DE HUEVOS:

- Procesar los huevos duros de Malloa con crema de leche.

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Prietas de Carnicería San Alamiro, San Vicente de Tagua-Tagua
- Vegetales de Agrolimpio, Pencahue
- Huevos La Campestre, Malloa
- Sal ahumada Fitrun, Quinta de Tilcoco

- Reducir en un sartén con sal de Cáhuil y pimienta blanca
- Una vez que la preparación ha reducido y obtenemos textura de salsa, retiramos del fuego y nos disponemos a emplatar.

MONTAJE

- Disponer en un plato bajo el panaché de vegetales de Pencahue, sobre éste los pequenos rellenos con prieta San Alamiro de San Vicente de Tagua-Tagua y rociar el plato con la salsa de huevos de Malloa.



ENSALADA TIBIA DE LENTEJAS DE CUTEMU, MONTADA CON FLORES DE CACHAPOAL, ACEITE DE CILANTRO Y MARAVILLAS DEL TAMBO, SERVIDA CON COULIS DE BETARRAGA Y SALSA DE ALIÑO COMPLETO (6 PERSONAS)

MARIDAJE: FRAU MARION, ESPUMANTE DE NARANJA DE GUACARHUE
TIP DE SERVICIO: SERVIR ENTRE 4-7°C

INGREDIENTES

PARA LAS LENTEJAS DE CUTEMU

200 gramos de lentejas de Cutemu
800 cc de agua
1 cebolla pequeña
1 zanahoria
1 rama de apio
2 dientes de ajo
30 cc de aceite de oliva de Lolol
5 gramos de garam masala
Cantidad necesaria Sal de Cáhuil



PARA EL COULIS DE BETARRAGA

1 betarraga
120 cc de aceite de maravilla
20 cc de crema



PARA LA SALSA DE ALIÑO COMPLETO

25 gramos de aliño completo
Cantidad necesaria Sal de Cáhuil
50 cc de crema de coco
150 cc de crema de leche

PARA EL ACEITE DE CILANTRO

1 paquete de cilantro
5 gramos de cochayuyo
2 dientes de ajo
200 cc aceite de Palta Renacer
Cantidad necesaria de sal de cáhuil
Cantidad pimienta recién molida



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PROCESO

PARA LAS LENTEJAS DE CUTEMU:

- Remojar las lentejas de Cutemu por 12 horas
- Sofreír la cebolla, zanahoria, apio y el ajo
- Agregar agua fría y sal de cáhuil, dejar cocinar por 25 minutos
- Incorporar en el caldo las lentejas de Cutemu previamente remojadas
- Cortar cocción con agua fría y reservar el caldo de vegetales para otra preparación
- En un sartén, pinzar el garam masala con aceite de oliva y cocinar las lentejas hasta obtener textura crocante, reservar hasta servir.

PARA EL COULIS DE BETARRAGA:

- Cocinar la betarraga hasta que esté completamente cocida
- Procesar la betarraga cocida
- Pasar por tamiz y emulsionar con el aceite de maravilla
- Rectificar con crema y reservar hasta servir

PARA LA SALSA DE ALIÑO COMPLETO

- Cocinar el aliño completo y sal de Cáhuil en aceite de oliva de Lolol a fuego lento hasta obtener una pasta
- Agregar crema de leche y crema de coco
- Dejar reducir hasta obtener textura de pasta

PARA EL ACEITE DE CILANTRO:

- Deshojar el cilantro y blanquear sus hojas y reservar
- Remojar el cochayuyo por 12 horas
- Filtrar el agua y agregar las gotas de un limón,
- Agregar las hojas a una procesadora, junto con el cochayuyo remojado
- Incorporar ajo y condimentos
- Añadir aceite de Palta Renacer y procesar

MONTAJE

- Montar las lentejas Cutemu al garam masala



tibias en el centro de un plato bajo, sobre ellas disponer maravillas del tambo, flores de feijoa, Oxalis, pétalos de caléndula y aceite de cilantro, pintar el plato con coulis de betarraga y la salsa de aliño completo



EMPANADA FRITA, RELLENA DE PINO DE PENCA DE PUEBLO DE INDIOS,

CARDO DE RECOLECCIÓN Y QUESO DE CABRA DE MARCHIGUE.

(9 PERSONAS)

MARIDAJE: CERVEZA AGUA Y SOL, AMERICAN PREMIUN LAGER, SAN VICENTE DE TAGUA TAGUA TIP DE SERVICIO: SERVIR BIEN FRÍA.

INGREDIENTES

PARA LA MASA DE LOS PEQUEÑOS (18 DISCOS)

- 1 kilo de Harina
- 12 gramos de sal de Cáhuil (dos cucharas pequeñas)
- 100 cc de vino blanco
- 100 cc de leche entera
- 275 cc de Agua tibia
- 120 gramos de Manteca
- 1 huevo

PARA EL RELLENO

- 300 gramos de penca
- 100 gramos de cardo
- 3 cebollas medianas
- 2 dientes de ajo
- 300 gramos de queso de Marchigue
- 30 cc de aceite de maravilla
- Cantidad necesaria de Sal de Cáhuil
- Cantidad necesaria de Ají color
- Cantidad necesaria de aliño completo
- Cantidad necesaria de orégano
- Cantidad necesaria de pimienta
- 30 cc de vino blanco

PARA FREIR

- 3 litros de aceite para freír



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carveras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



**SANTO
TOMÁS**

Región Metropolitana
Calle 10 de Agosto 1234

PROCESO

PARA LA MASA:

- Disponer la harina en un mesón y realizar una cavidad en el centro (corona).
- Fundir la manteca.
- Agregar la sal de cáhuil por el borde.
- Añadir todos los componentes líquidos en el centro y la mitad de un huevo batido y trabajar hasta lograr una masa lisa y uniforme.
- Dejar reposar en alusa plast por 20 minutos.
- Con la ayuda de un uslero estirar, hasta obtener un grosor de 4 mm aproximadamente.
- Cortar discos de 25 cm de diámetro.
- Rellenar con la farsa (relleno), el cubo de queso de cabra de Marchigue y cerrar herméticamente.
- Freír en aceite hondo a 160 -170°C hasta que estén con un dorado atractivo.

PARA EL RELLENO:

- Cortar las cebollas en cubos pequeños.
- Cortar el ajo en cubos pequeños.
- Limpiar la penca y los cardos y cortarlos en cubos pequeños.
- Cortar el queso en cubos de 1,5 cm aproximadamente
- Sofreír la cebolla y luego agregar la penca y el cardo
- Bajar la temperatura y sudar los vegetales.
- Condimentar
- Apagar con vino blanco, reducir, rectificar sabor y reservar hasta el momento de rellenar.

MONTAJE

- Disponer en un plato bajo y servir con pebre tradicional.

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Queso de Cabra, Herencia de Campo, Marchigue.
- Vegetales, Agrolimpia, Pencahue.
- Cerveza, Agua y Sol, San Vicente de Tagua Tagua.
- Huevos, Huevos La Campesina, Mollos.



PASTA CACHAPOAL, SERVIDA EN CALDO DE AJÍ AMARILLO DE SAN FRANCISCO DE MOSTAZAL

MONTADA CON JIBIA DE PICHILEMU, TOMATES DE SAN LUIS, ALBAHACA, BORRAJA Y CALÉNDULA DE CALLE MENA.

[4 PERSONAS]

MARIDAJE: PINOT GRIGIO, LA CAPITANA, VIÑA LA ROSA

INGREDIENTES

PARA LA PASTA

400 gramos de Harina
4 huevos (huevo promedio de 60 gramos)
Pizca de sal de cáhuil
1 cucharadita de aceite de oliva de Lolol
20 cc de aceite de oliva de Lolol (para saltear)
Cantidad necesaria de Semolina (para estirar)



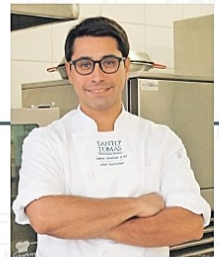
PARA LA GARNITURA

200 gramos de tomates cherry de San Luis
30 gramos de albahaca
20 unidades de flores borraja o caléndula
Cantidad necesaria de Hojas de cilantro



PARA LA JIBIA Y EL CALDO LIGADO

500 gramos de ramal de jibia
3 litros de agua
100 cc de vino blanco
100 gramos de Ají amarillo Trapi de San Francisco de Mostazal
1 cebolla mediana
1 hoja de laurel
200 cc de crema de leche
Cantidad necesaria de sal de cáhuil
Cantidad necesaria de pimienta



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS

INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PROCESO

PARA LA PASTA:

- Disponer la harina previamente tamizada en un cuenco (bowl), realizar una cavidad en el centro (corona), disponer en el centro uno a uno los huevos enteros, la cucharadita de aceite de oliva y la sal de cáhuil en el borde (todos los ingredientes juntos, método directo).
- Unir los ingredientes con la ayuda de un tenedor o una cuchara.
- Amasar hasta formar una masa lisa y homogénea.
- Aluzar y reservar por 20 a temperatura ambiente
- Luego del reposo, estirar la pasta con semolina y con la ayuda de una máquina para pastas (hasta el número 8) o con uslero hasta que este muy delgada, tanto así que se pueda ver el mesón o la superficie donde se estira.
- Cortar la masa estirada en listones de 2 centímetros de ancho y colgar.
- Paralelamente hervir un chaufante (olla con abundante agua, sal y hoja de laurel)
- Llevar la pasta al agua hirviendo por 4 minutos, retirar, saltear con oliva, disponer el caldo de ají

amarillo ligado, la jibia y el tomate cherry, seguir salteando hasta obtener un punto y temperatura óptima de las garnituras.

- Montar las flores, el cilantro y la albahaca al finalizar

PARA LA JIBIA Y EL CALDO LIGADO:

- Disponer el agua en una olla, junto al laurel, la cebolla en cuartos y el vino blanco, llevar a hervor
- Disponer el ramal de jibia por 20 minutos, retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente
- Cortar en láminas y reservar.
- Una vez retirado el ramal de jibia, seguir reduciendo el caldo de cocción por 1 hora
- Luego de la reducción filtrar el caldo y llevar a otra olla, reducir por 15 minutos más e incorporar la pasta de ají amarillo de san francisco de mostazal.
- Batir con batidor de barillas e incorporar la crema.
- Dejar reducir hasta que el caldo espese
- Agregar el caldo cuando la pasta se este salteando

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Pasta de ají Amarillo trapi, WILLI KITRAL, San Francisco de Mostazal.
- Vegetales y flores, Agrolimpio, Pencahue.
- Sal de mar, Los Cisnes, Cáhuil.
- Aceite de oliva, La hacienda de Lolol, Lolol

LAS GARNITURAS:

Incorporarlas como lo señalan los procesos anteriores

MONTAJE:

- Servir la pasta salteada en aceite de Oliva de Lolol, junto al caldo de jibia y ají amarillo de san francisco de mostazal ligado y las garnituras contenidas en un plato hondo previamente templado.



ZAPALLO DORADO, RELLENO DE VEGETALES DE ESTACIÓN DE PERALILLO, FLORES Y QUESO MANTECOSO DE MARCHIGUE

MONTADO SOBRE HOJAS DEL BORDE Y VINAGRETA REGIONAL, ACOMPAÑADO DE PIMENTÓN CONFITADO Y BERENJENA SELLADA.

[4 PERSONAS]

MARIDAJE: SAUVIGNON BLANC, COOL COAST, VIÑA CASA SILVA

INGREDIENTES

PARA EL ZAPALLO

2 Zapallo Italiano dorado del Bordo
2 unidades de betarragas
10 unidades tomates cherry
6 unidades tomates amarillo perita
8 unidades de tomate negro
10 hojas del Albahaca y sus flores
Hojas de romero
Patillas de Hinojo
4 hojas de menta
300 cc de aceite de oliva de Lolol
2 litros de Agua
Cantidad necesaria de Sal de Cáhuil
Cantidad necesaria de Pimienta



PARA LAS GUARNICIONES

300 gramos de mix de hojas del borde
4 pimientos mini
4 berenjenas mini
15 cc de Aceite de oliva de Lolol
Cantidad necesaria de Sal de Cáhuil



PARA LA VINAGRETA

100 cc de vinagre de vino blanco
50 cc de oliva de Lolol
50 cc de Chacolí de Doñihue
Cantidad necesaria de Sal de Cáhuil
Cantidad necesaria de Pimienta



Jaime Jiménez De Mendoza
Director de Carreras
del Área Gastronomía y Turismo
CFT Santo Tomás Rancagua



SANTO TOMÁS
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA

PROCESO

PARA EL ZAPALLO RELLENO:

- Cortar los zapallos a la mitad (respetando el largo), limpiar el centro hasta dejarlos huecos en forma de canoa
- Paralelamente al proceso anterior llevar a hervir el agua con una cucharada de sal
- Cocinar los zapallos por 4 minutos en agua hirviendo.
- Cocinar las betarragas en agua hirviendo hasta obtener una textura óptima y porcionar bolitas con un sacabocado, reservar.
- Confitar los tomates junto a los pimientos mini de la guarnición en aceite de oliva de Lolol a 80°C por 8 minutos (confitar consiste en cocer a baja temperatura un alimento, entre 50° y 90 °C, para evitar la pérdida de jugos en su interior, esta cocción suele realizarse en un medio graso o en un medio dulce), retirar del aceite, pasar por absorbente y montar en el interior del zapallo

PARA LA VINAGRETA REGIONAL:

- Unir todos los ingredientes en un Bowl (el vinagre de vino blanco, el chacolí, el aceite de

oliva de Lolol, la sal de Cáhuil y la pimienta) y con la ayuda de un batidor de varillas, batir hasta obtener una salsa inestable (que se emulsiona de buena manera por un periodo limitado de tiempo)

LAS GARNITURAS:

- Seleccionar el mix de hojas del borde, disponer en la vajilla y rociar la vinagreta sobre estas.
- Sellar con una cucharadita de aceite de oliva las berenjenas (cortadas en mitades)

MONTAJE:

- Disponer en vajilla a gusto, porción de mix de hojas rociadas con la vinagreta regional, sobre esta montar el zapallo dorado y rellenar con las betarragas hervidas en forma de bolas pequeñas, los tomates en sus distintas variedades (confitados), queso mantecoso de Marchigue rallado, hojas de romero, menta y albahaca, patillas de hinojo y flores, terminar con sal de Cáhuil, pimienta y Oliva de Lolol. Acompañar con pimiento mini confitado y Berenjena sellada.

PYMES LOCALES PRESENTES EN LA RECETA

- Vegetales orgánicos de especialidad y vegetales comunes, EL BORDE CHILE, Peralillo.
- Queso mantecoso, LECHERÍA LOS MAITENES, Marchigue.
- Aceite de Oliva, Oliveros de Lolol, Lolol.
- Maridaje, Viña Casa Silva.
- Chacolí, Producción de Don Filomeno, FIC VIÑATEROS CAMPESINOS, Doñihue.