

Tres recetas Sabores del Secano

Sumérgete en la riqueza culinaria del secano costero de la región de O'Higgins con estas tres recetas creadas por destacados actores de la gastronomía patrimonial y descubre sabores auténticos que celebran la conexión entre la tierra y la gastronomía.

Proyecto FIC: "Transferencia agroecológica con gestión hídrica en secano"



Entrada

Danilo Robles Cáceres



Fondo

Jaime Jiménez De Mendoza



Postre

Ana María Yáñez Antillanca



GOBIERNO REGIONAL
REGIÓN DE O'HIGGINS

Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación



Facultad de Ciencias
Agronómicas
UNIVERSIDAD DE CHILE





Congrio persillade con oxalis y perejil acompañado de un bocado de quinoa del Secano Costero, montado en una crema bisque de jaiba limón de Pichilemu acompañado de salicornia

 **Maridaje:** *Vino chardonnay de la Región de O'Higgins. Vino rosado o tinto de cuerpo medio ligero*




Danilo Robles Cáceres

Docente de Gastronomía y precursor de eventos como "Agrogourmet" en Pichilemu. Su incansable labor en el rescate del patrimonio gastronómico regional le ha valido reconocimiento, siendo miembro destacado de "Les Toques Blanches". Su participación en diversos canales de televisión, resaltando rutas gastronómicas, ha enfocado la atención en la autenticidad de la Ruralidad Gastronómica. Este año, su destacada contribución al rescate gastronómico en la región de O'Higgins lo consagra como un referente en la escena culinaria.

El plato

Congrio y Oxalis son productos típicos de Pichilemu. La quinoa del secano costero se combina con hortalizas locales. La jaiba limón, característica de Pichilemu, se destaca junto con salicornia de las salinas y sal de mar de la Villa, Barrancas y Cahuil... aceite de Lolol y vinos de la región.

 danilo_robles_concejal

Ingredientes

Para el Congrio:

Congrio	40 gramos
Vino blanco	10 ml
Zeta de limón	2 gramos
Ajo	5 gramos
Sal de barrancas	2 gramos
Mantequilla	5 gramos

Para el persillade:

Oxalis	Panko
Perejil	Sal
Aceite	

Para bolita de quinoa:

Cebolla	10 gramos
Zanahoria	10 gramos
Pimenton	10 gramos
Quinoa	100 gramos
Harina	20 gramos
Huevo	2 unidades
Panko	70 gramos

Para bisque de jaiba limón:

Cebolla morada	10 gramos
Zanahoria	10 gramos
Apio	10 gramos
Pimenton rojo	10 gramos
Patas de jaiba	8 unidades
Carne de jaiba	200 gramos
Vino blanco	20 ml
Crema	15 ml

Proceso

Para el congrio de Pichilemu:

- › Limpiar y porcionar el congrio.
- › Colocar la zest de limón, sal de barrancas, vino blanco de la Región y reservar en frío.
- › Luego, cubrir con persillade de oxalis de Pichilemu y perejil.
- › Llevar al horno por algunos minutos.

Para la quinoa:

- › Colocar una olla con agua, añadir ingredientes de sabores a su gusto y luego agregar la quinoa.
- › Al alcanzar su cocción, reservar.

Para las bolitas de quinoa:

- › En una sartén, agregar un chorro de aceite de oliva de Lolol, luego saltear las verduras. Después, mezclar con la quinoa ya cocida.
- › Mezclar y formar bolitas.
- › Pasar por harina, huevo y panko, y freír en aceite.

Para el bisque de jaiba:

- › En una olla, poner aceite de Lolol, luego añadir la cebolla, pimiento, zanahoria, apio y las patas de jaibas. Apagar con vino blanco.
- › Una vez cocinado, pasar por la licuadora y tamizar.

- › Con el producto tamizado, llevarlo nuevamente a una olla y rectificar el sabor agregando carne de jaiba y crema. Reservar.

Para el persillade:

- › Deshojar el perejil y el oxalis, llevar las hojas a un procesador de alimentos.
- › Añadir el aceite, la sal y panko.
- › Procesar hasta obtener la consistencia deseada.

Para el montaje:

- › Tener un plato preferiblemente hondo, donde se colocará el congrio ya persillade y la bolita de quinoa del secano costero.
- › Verter la crema de bisque de jaiba hasta cubrir los espacios.
- › Terminar con la decoración de flores comestibles (salicornia).



Entrecot de Cordero del secano costero, napado con miel de Litueche, sobre cremoso de mote y recolección, servido con maravillas del Tambo, coulis de estación, Queso de Cabra de Marchigue y semillas de mostaza encurtidas



Maridaje: Ensamblaje Carmenere/Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Viña San José de Apalta



Jaime Jiménez De Mendoza

Chef con formación en gastronomía internacional y chilena, forjó su carrera en restaurantes prestigiosos como Boragó. Sin embargo, regresó a sus raíces en San Vicente de Tagua Tagua, rescatando recetas locales. Fundó "Chivo con Bigote" con productos de agricultores agroecológicos. Destacó en el movimiento "Slow Food" y representó la cocina chilena en eventos internacionales. Galardonado en 2022 por su aporte a la cocina regional, actualmente es chef ejecutivo, docente y presidente de ASEGMI O'Higgins, demostrando su compromiso con la gastronomía y el turismo en Chile.



@jaimejimenezchef

Proceso

Para el entrecot de cordero del secano

- Calentar sartén y sellar el entrecot de cordero del secano 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 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, ají color y sal de Cáhuil.
- Agregar crema y reducir
- Añadir cilantro picado fino y reservar.

Para el coulis

- Cocinar la betarraga en agua y sal de Cáhuil hasta punto óptimo.

- Procesar
- Emulsionar con aceite de Maravilla.
- Reservar

Para el Montaje

- Disponer en plato hondo el cremoso de mote y semillas de maravillas del Tambo, montar sobre el cremoso el Cordero del secano costero, agregar laminas de queso de cabra de Marchigue, semillas encurtidas y coulis de Betarraga o zapallo camote por los bordes del plato, terminar con recolección de hojas y flores del entorno.

Tips de compra

- Preferir vegetales de producción local y agricultura familiar.
- Preferir ganadería de O'Higgins.
- Promover la compra de materia prima regional, Cordero (Pumanque), Sal (Cáhuil), Aceite de Oliva (Lolol), Mundo miel (Litueche).

Para el cordero

Entrecot Cordero del secano	4 unidades
Mantequilla	200 gramos
Romero	1 rama
Ajo	1 diente
Aceite de Oliva de Lolol	50 ml
Sal de Cáhuil	5 gramos
Miel Mundo miel	20 gramos

Para el Coulis

Betarraga	1 unidad
Agua	500 ml
Aceite de Maravilla	100 ml

Para el Montaje

Maravilla	5 gramos
Queso de Marchigue	100 gramos
Semillas encurtidas de mostaza	30 gramos

Para el Cremoso de mote

Mote de trigo	100 gramos
Cebolla	20 gramos
Pimentón rojo	10 gramos
Ajo	3 gramos
Caldo de vegetales	100 ml
Aliño completo	Cantidad necesaria
Ají color	Cantidad necesaria
Sal de Cáhuil	Cantidad necesaria
Cilantro	Cantidad necesaria
Aceite de Oliva de Lolol	10 ml



Torta de merengue, bizcocho de harina de Quinua de Paredones con mermelada de frutilla y con decoración de frutillas de Lolol

 **Maridaje:** Mistela



Ana María Yáñez Antillanca

Cocinera patrimonial del Centro-Sur de Chile, destaca como guardiana de semillas e incansable investigadora de las tradiciones culinarias. Su pasión por preservar y compartir la riqueza gastronómica regional la convierte en un referente culinario comprometido con el patrimonio gastronómico de la región.

Bizcochuelo

Bizcochuelo era lo que tradicionalmente se servía en fiestas de fin de año, en la sexta región y sus alrededores.

Posteriormente nace la torta de merengue, en dicha preparación el bizcocho se moja con agua ardiente y mermelada o frutas como pueden ser las frutillas, que durante la época de fin de año están en plena producción, que se adornaba con una capa de merengue y frutas.

 @weichafe_piuke  ayanezantillanca@gmail.com

Para el bizcocho:

Huevos	4 unidades
Harina de quinua	50 gramos (2 cdas.)
Chuno	50 gramos (2 cdas.)
Azúcar granulada	100 gr (4 cdas.)
Ralladura de limón	1 unidad

Para el relleno:

Frutilla	500 gramos
Azúcar granulada	150 gramos
Jugo de limón	8 gotas

Para humedecer la torta:

Agua ardiente	5 cc
Agua cocida	50 cc
Mermelada de frutilla	3cdas.

Tips de compra

- ▶ Promover las compras de insumos en el secano de la sexta región, la quinua se puede conseguir en paredones y frutillas en Lolol.

Dato para Quinua

- ▶ Triturar en la juguera la quinua para luego cernir obteniendo la harina.

Proceso

Para el bizcocho:

- ▶ Separar la yema de las claras.
- ▶ Hacer un almíbar con el azúcar.
- ▶ Batir las claras a punto de nieve.
- ▶ Vaciar el almíbar a las claras y seguir batiendo hasta que se enfríe la mezcla.
- ▶ Ir agregando las yemas, chuño y la harina.
- ▶ Incorporar de manera envolvente.
- ▶ Enmantequé, y forré con papel de mantequilla un molde de 19 de diámetro, luego vaciar la mezcla dentro.
- ▶ Hornear a temperatura media durante 30 minutos aprox.
- ▶ Verificar con un palillo si está cocido.

Para el relleno:

- ▶ Lavar bien las frutillas y sacar los pedúnculos.
- ▶ Trozar en mitades.
- ▶ Agregarla gotas de limón y poner en cocción hasta que la consistencia quedé como una mermelada.

Para el merengue:

- ▶ Realizar un merengue con las 3 claras y el azúcar en un bol a baño maría.

- ▶ Revolver hasta que se disuelvan los cristales de azúcar.
- ▶ Retirar y batir.
- ▶ Agregar de apoco el azúcar flor, mientras se bate hasta que quede bien firme.

Para humedecer la torta:

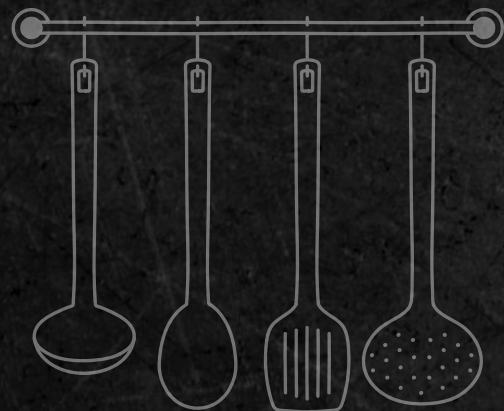
- ▶ Unir el agua ardiente con el agua.
- ▶ Incorporar las 3 cucharadas de mermelada de frutilla.

Para el montaje:

- ▶ Cortar el bizcocho en 3 o 4 partes y humectar el bizcocho con la mezcla anterior.
- ▶ Repetir esta acción con todos los discos y sobreponer uno sobre otro como una torre.

Para la decoración:

- ▶ Cubrir con el merengue de forma pareja
- ▶ Y adornar con frutillas a gusto.
- ▶ Juan, etcétera.



Proyecto FIC:
***“Transferencia agroecológica con gestión
hídrica en seco”***



GOBIERNO REGIONAL
REGIÓN DE O'HIGGINS



CORE
CONSEJO REGIONAL

REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

Proyecto financiado a través del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, enmarcado en la Estrategia Regional de Innovación



Facultad de Ciencias
Agronómicas
UNIVERSIDAD DE CHILE

