

**RECETAS**  
**DEL**  
**BIBLIOBAR**  
**DE**  
**SOLITARIOS**

# CARNES



**\* Carne mechada con espárragos y camarones (2 personas)**

1/2 kilo de Pollo ganso  
2 espárragos  
6 camarones crudos, sin cáscara  
4 tajadas de **tocino**  
2 tomates  
1/2 puerro cortado en rodajas

Mise en place

Rellene la carne con los espárragos y los camarones de la siguiente manera, con un cuchillo haga incisiones en la carne e introduzca trozo de espárrago y camarones. En una fuente vierta un poco de aceite de oliva y cúbrala con tomates picados y el puerro, salpimiente y monte la carne encima. Cubra la carne con tiras de tocino y lleve a horno fuerte por 20 minutos. Luego reduzca el fuego al mínimo y deje cocinar por 2 horas. Sirva rodajas de carne mechada acompañadas de tomates y puerros.

Maridaje: Vino: Pinot Noir, Viñamar, Casablanca, Reserva, 2006.

**\* Ensalada de pato con endibias (2 personas)**

1 pechuga de pato cocida y cortada en tiritas

1 endibia cortada en mitades

2 huevos

Aceite de oliva

1 cucharada de salsa golf

Mise en place

Hacer una tortilla con los dos huevos batidos con salsa de soya, dejar enfriar y cortar en tiritas. En una sartén con aceite de oliva freír por 30 segundos las endibias y reservar. En un plato poner las tiras de pato con las tiras de tortilla. Montar encima la endibia y bañar con salsa golf.

Maridaje: Chardonnay, Cono Sur, Casablanca, Reserva, 2006.

**\* Entraña rellena (2 personas)**

2 entrañas de tamaño mediano  
6 espárragos cocidos y cortados en mitades  
2 tomates pelados y ahuecados  
8 champiñones sin tronco  
Mix de verduras  
Castañas de cajú picadas  
Queso azul  
Sal, pimienta, aceite de oliva

Mise en place

Rellene las entrañas con los espárragos, salpimiente y haga unos rollitos. Cíérrelos con cordel, sofría en aceite de oliva y reserve. En una fuente grande ponga los tomates ahuecados y rellénelos con el mix de verduras caliente. En la misma fuente ponga los champiñones y rellénelos con las castañas de cajú y una pizca de queso azul. Termine de llenar la fuente con los rollitos de entraña y ponga a horno medio por 30 minutos. Para el montaje del plato tome un pincel y pinte una línea de mostaza de dijon y decore con granos de sal de mar. En un costado del plato ponga la entraña rodeada del tomate y los champiñones.

Maridaje: Carmenere, Misiones de Rengo / Rapel, Reserva, 2005.

**\* Escalopas diablas con puré salvaje (2 personas)**

2 escalopas de ternera

2 huevos

3 tajadas de pan de molde

Aceite de oliva

1 cucharada de mantequilla

1/4 kilo de papas peladas y picadas en cubitos

2 cucharadas de merkén

1 cucharada de salsa tabasco

Mise en place

Hervir las papas cortadas en cubitos hasta que estén tiernas. Luego molerlas con un tenedor hasta formar un puré tosco. Agregue la cucharada de mantequilla, el tabasco y reserve caliente. Tueste las tajadas de pan de molde y muélalas en una procesadora de alimentos. Mezcle el pan con las cucharadas de merkén. Bata los huevos fuertemente. Pase las escalopas por este batido y luego por el pan mezclada con el merkén. Lleve las escalopas en una fuente a horno fuerte por 15 minutos. Sirva la escalopa a la diablo rodeada por copos de puré salvaje.

Maridaje: Cabernet Sauvignon, Montes, Alpha, Reserva, 2006.

\* **Pollo a la sal** (4 personas)

1 pollo mediano (1 kilo y medio)

1 kilo de sal de mar

Pimienta molida

Mise en place

En una fuente grande ponga la sal de mar por toda la superficie hasta cubrirla. Monte encima el pollo limpio y sin interiores. Lleve a horno fuerte por 1 hora y media. Sirva acompañado de ensaladas.

Maridaje: Malbec, Viu Manent, Varietal / Colchagua, 2006.

**\* Pollo apanado con salsa de uvas (2 personas)**

1 pechuga de pollo mediana

Pan rallado

Jengibre rallado. 1 cucharada

1 huevo batido

20 granos de uva pelados y partidos en mitades

2 terrones de azúcar rubia

Arroz graneado para acompañar

*Mise en place*

Parta el pollo en dos y ponga a hervir por 20 minutos o hasta que quede cocida. Bate el huevo y mezcle con el jengibre. Pase las pechugas por este batido y luego por el pan rallado. Lleve a horno fuerte por 10 minutos y conserve caliente. En una sartén derrita los terrones de azúcar e incorpore las uvas, haciendo una salsa espesa. Sirva el pollo bañado en la salsa de uvas y acompañe con un molde de arroz graneado.

*Maridaje:* Vino: Malbec, Anakena, Ona, Alto Cachapoal, Reserva, 2006.

**\* Risotto de carne (4 personas)**

2 tazas de arroz grano largo  
1 litro de caldo de carne  
1/4 kilo de posta negra cortada en cubitos  
6 espárragos cortados en trozos pequeños  
1 sobre de queso rallado  
1 cucharada de curry  
50 grs. de queso azul  
Una pizca de nuez moscada  
Ciboulette picado  
Aceite de oliva, sal y pimienta

Mise en place

En una olla fría la carne en el aceite de oliva, con sal y pimienta. Cuando la carne cambie de color incorpore 4 cubos de caldo de carne y 1 litro de agua caliente, deje que hierva a fuego muy bajo. En otra olla ponga un poco de aceite de oliva y las dos tazas de arroz y sofría por 2 minutos a fuego medio. Vierta entonces un cucharón de caldo de carne y revuelva constantemente. A medida que el arroz consuma el líquido vaya incorporando más caldo. Esta operación se debe realizar aprox. por 15 minutos o hasta que el arroz esté al dente. Cuando esto suceda baje el fuego al mínimo e incorpore el queso rallado, bata enérgicamente e incorpore los dados de carne, los espárragos y bate nuevamente. Agregue el queso azul y bata suavemente. Finalmente incorpore la nuez moscada y sirva decorado con ciboulette picado.

Maridaje: Mezcla tinta, Montgras, Reserva / Maipo, 2005.

**\* Solomillo con repollo morado (4 personas)**

4 solomillos pequeños (filete de cerdo)  
1 repollo morado cortado en juliana  
4 manzanas verdes cortadas en juliana  
1 cebolla morada cortada en pluma  
1/8 de mantequilla  
Sal, pimienta, 4 cucharadas de azúcar

Mise en place

Fría los solomillos en una sartén con aceite de oliva por 1 minuto por cada lado. Ponga los filetes rodeados de cebolla morada en una fuente, salpimiente y lleve a horno moderado por 1 hora.

En una cacerola fría en mantequilla el repollo morado hasta que suelte agua, cocine a fuego bajo por 10 minutos y luego incorpore las manzanas verdes y el azúcar, deje cocinar por 1/2 hora. Para montar el plato, ponga el solomillo y al costado una buena porción de repollo con manzanas.

Maridaje: Cabernet Sauvignon, Montgras, Reserva / Maipo, 2004.

# PESCADOS Y MARISCOS



**\* Arroz con camarones picantes (4 personas)**

1/2 kilo de colitas de camarones peladas  
1 cebolla picada pluma bien fina  
2 tazas de arroz graneado  
3 tomates pelados, cortados en cubitos sin pepas  
1 taza de salsa de tomates  
1 taza de caldo de mariscos  
1 cucharada generosa de salsa Tabasco

Mise en place

Haga el arroz graneado del modo usual y reserve caliente. Limpie los camarones retirando la vena que llevan. En una sartén sofría la cebolla hasta que comience a dorar. Agregue los tomates pelados y mantenga a fuego lento por 5 minutos. Luego agregue la taza de caldo de mariscos o pescado y siga revolviendo y agregue la taza de salsa de tomates, agregue los camarones, finalmente salpimiente y agregue una buena cucharada de Tabasco. Sirva una porción generosa de los camarones acompañados con un molde de arroz.

Maridaje: Pinot Noir, Ventisquero / Maipo, Reserva, 2005.

**\* Calamares rellenos de ciruelas (4 personas)**

8 calamares de tamaño mediano  
100 grs. de ciruelas sin carozo  
1 cucharada de harina  
Jengibre rallado  
1 cebollín picado  
2 dientes de ajo machacados  
4 tomates pelados y pasados por el rallador  
2 tazas de arroz graneado con curry

Mise en place

Limpie los calamares, retire las vainas interiores y hágales un corte transversal sin llegar a romperlos, luego fríalos durante 20 segundos con aceite de oliva y reserve. En una sartén fría las ciruelas picadas, con el cebollín, los dientes de ajo, el jengibre, la cucharada de harina y un poco de vino blanco seco, reserve. Rellene los calamares con esta mezcla, ciérrelos con un mondadientes y lleve a horno moderado por 20 minutos. Caliente el puré de tomates y reserve. Sirva calamares con la salsa de tomates y un molde de arroz graneado al curry.

Maridaje: Chardonnay, San Pedro Las Encinas / Casablanca, Reserva, 2005.

**\* Camarones apanados sobre coulis de olivas (5 personas)**

30 camarones tamaño mediano pelados y con cola

1 huevo

2 cucharadas de salsa para tempura

2 cucharadas de pasta de olivas o 20 aceitunas hechas puré

3 cucharadas de mayonesa

100 grs. de sésamo

50 grs. de semillas de amapola

Mise en place

Bata el huevo e incorpore la salsa de tempura y reserve. Pase cada camarón por el huevo batido y luego rebose o en sésamo o en semillas de amapola, una vez terminada esta operación lleve los camarones al congelador por 1 hora. Mezcle la pasta de olivas con la mayonesa. Luego fría los camarones de uno en uno por dos minutos (lado y lado). En un plato bajo monte los camarones uno sobre otro (alternando los de sésamo con los de amapola. A un costado ponga una porción generosa de la salsa de olivas, y decore con aceite de jengibre.

Maridaje: Chardonnay, Emiliana / Casablanca, Reserva, 2006.

**\* Canelones rellenos con jaiba y azafrán (2 personas)**

10 cuadrados de pasta de 10 x 10 cm. (o 1 paquete de canelones)  
250 grs. de carne de jaiba  
2 cucharadas de pan rallado  
1 cucharada de merkén  
100 cc. de crema fresca  
0,5 grs. de azafrán en hebras  
1/2 cebolla morada cortada en brunoise  
1 y media taza de caldo de pescado  
100 grs. de queso rallado

*Mise en place*

Cocinar los cuadrados de pasta fresca en abundante agua hirviendo (puede reemplazarlos perfectamente por un paquete de canelones de marca). Fría en 2 cucharadas de aceite de oliva la cebolla cortada en cuadraditos pequeños (brunoise), cuando esté brillante incorpore la jaiba desmenuzada y deje cocinar dos minutos, incorpore el pan rallado, revuelva y deje reposar con el fuego apagado, reserve. En una cuchara grande ponga a fuego vivo las hebras de azafrán a objeto de tostarlas, cuando esto suceda retire la cuchara del fuego. Luego muele las hebras de azafrán en mortero y agregue la taza y media de caldo de pescado. Lleve en una olla a fuego bajo y agregue la crema fresca, salpimiente, deje un minuto y después apague el fuego, reserve. Rellene los canelones con la pasta de jaiba. En una fuente ponga capas de canelones, luego la crema de azafrán en forma alternada, finalice con capa de canelones. Espolvoree el queso rallado y termine con una generosa cucharada de merkén. Lleve a horno fuerte por 15 minutos.

*Maridaje:* **Vino:** Mezcla tinta, Montgras, Colchagua, Reserva, 2005

**\* Carpaccio de salmón y rúcula (2 personas)**

100 grs. de salmón ahumado al eneldo

1 taza de rúcula lavada

Salsa de Carmenere (3 cucharadas de reducción de vino Carmenere, 1 cucharada de mostaza Dijon, 1 cucharada de vinagre balsámico, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta)

Mise en place

En un plato disponga 4 tajadas de salmón ahumado, al medio monte una porción de berro y bañe generosamente con la salsa de Carmenere.

Maridaje: Chardonnay, Casablanca, Colección Privada / Casablanca, 2005.

**\* Cholgas y choritos en su caldo (2 personas)**

1/2 kilo de choritos  
1/2 kilo de cholgas  
1/2 litro de agua hirviendo  
1 cebolla morada  
2 dientes de ajo  
1 ramito de perejil  
Ciboulette picado

*Mise en place*

En una olla ponga el agua hirviendo, la cebolla picada en pluma, los dientes de ajo, el perejil, un poco de aceite de oliva, las cholgas y los choritos. Ponga a hervir y espere a que se abran los mariscos (aprox. 10 minutos). Descarte los que no se abran. Sirva bien caliente en un plato hondo y espolvoree con ciboulette picado.

*Maridaje:* Vino: Sauvignon Blanc, Morandé, Terrarum, Casablanca, Reserva, 2006.

**\* Corvina a la mantequilla negra (2 personas)**

2 filetes de corvina sin espinas  
50 grs. de mantequilla  
100 grs. de camarones pelados  
100 grs. de machas sin concha  
1/2 puerro picado  
2 tomates pelados, sin semillas y cortados en dados  
sal, pimienta recién molida  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 taza de arroz graneado al cilantro

Mise en place

En una sartén coloque la mantequilla y la cucharada de aceite. Deje que tome temperatura y cuando esté bien caliente ponga los filetes de corvina sobre la sartén durante 20 segundos, apague el fuego y reserve. En una olla ponga un poco de aceite y sofría el puerro durante 5 minutos o hasta que tome un leve color dorado. Incorpore el tomate y deje que hierva lentamente. Finalmente cuando se haga la salsa salpimiente e incorpore los camarones y las machas. En un plato ponga una porción de salsa de camarones y machas y monte encima el filete de corvina bien caliente. Acompañe con un molde de arroz graneado al cilantro.

Maridaje: Pinot noir, Casas del Bosque, Gran Reserva / Casablanca, 2005.

**\* Jurel con papines y cebollitas (2 personas)**

2 jureles sin cabeza  
12 papines  
100 grs. de cebollitas perla  
Aceite de oliva  
2 cucharadas de mantequilla.  
1 ramita de finas hierbas

Mise en place

El jurel (*Trachurus picturatus murphyi*) es un pez que se encuentra a lo largo de todo nuestro país. Su precio es muy económico y generalmente es despreciado por muchas personas. Es de alto contenido graso y de sabor sublime. En una fuente ponga los jureles con un poco de mantequilla, aceite de oliva, una ramita de finas hierbas, y lleve a horno fuerte por 25 minutos. Hierva los papines por 10 minutos y reserve. En una sartén con aceite de oliva y mantequilla fría las cebollitas perla hasta que estén transparentes (5 minutos), incorpore los papines con piel y deje por otros 3 minutos, reserve caliente. Para montar el plato ponga en un lado una generosa porción de jurel y varias cucharadas de papines y cebollitas.

Maridaje: Sauvignon blanc, Tarapacá, La Isla, Reserva, Maipo 2006.

**\* Lenguado & wasabi (5 personas)**

5 filetes de lenguado tamaño mediano

5 papas cocidas y hechas puré

5 tomates

5 trocitos de queso camembert

1 cucharadita de wasabi

Ciboulette picado

Mise en place

Mezclé el puré con el wasabi y reserve en una olla a fuego bajo. En una fuente disponga los 5 tomates y ábralos por la parte superior con un cuchillo haciendo cortes en cruz, salpimiente y lleve a horno por 30 minutos, una vez pasado ese tiempo monte sobre el tomate un trozo de queso camembert y deje por 5 minutos. En una sartén ponga dos cucharadas de mantequilla y dos cucharadas de aceite de oliva hasta que se derritan, dore los filetes por ambos lados y mantenga a fuego bajo. Para el montaje en un plato ponga en un costado el filete de lenguado, en el otro costado el tomate con queso camembert y en el tercer costado el puré al wasabi rociado con ciboulette picado.

Maridaje: Pinot Noir, Ventisquero / Maipo, Reserva, 2005.

**\* Machas a la parmesana (4 personas)**

1 kilo de machas (*Mesodesma donacium*)

1 sobre de queso parmesano rallado

1/4 k. de queso edam picado

1/8 k. de mantequilla.

Whisky para rociar

Sal, pimienta

Mise en place

Abra las machas y límpielas, dejando solo las lenguas y reserve. En una fuente disponga las conchas de las machas y vaya poniendo una lengüita en cada una de ellas. Posteriormente rocíe con un chorrito de whisky, un poco de mantequilla y termine con el queso edam y el queso parmesano rallado. Lleve a horno mediano por 6 minutos. Sirva bien caliente.

Maridaje: Chardonnay, Ventisquero, Reserva / Casablanca, 2003.

**\* Mariscos, vegetales y carnes grilladas (4 personas)**

1/ k. de champiñones  
1/2 k. de camarones  
1/2 k. de filetitos de pollo  
1/2 k. de filetes de reineta  
Sal, pimienta  
Aceite de oliva  
Salsas varias

Mise en place

Corte los champiñones en mitades o en cuartos dependiendo del porte, pele los camarones y limpie los filetitos de pollo y los filetes de reineta. Disponga primero los filetes de pollo en una plancha bien caliente, luego los champiñones, la reineta y finalmente los camarones. Lleve la plancha a la mesa y que cada comensal saque directamente de ella lo que guste y lo pase por la salsa de su agrado.

Maridaje: Chardonnay, Ventisquero, Reserva / Casablanca, 2003.  
Pinot Noir, Ventisquero, Reserva / Maipo, 2004.

**\* Papillote de pescado (4 personas)**

4 filetes de pescado  
1 zapallo italiano cortado en juliana  
1 pimiento rojo cortado en juliana  
200 grs. de champiñones  
2 cucharadas de mantequilla  
Aceite de oliva  
Sal, pimienta  
1 cucharadas de azúcar  
Papel de aluminio

Mise en place

Fría las verduras y los champiñones con la mantequilla y el aceite de oliva por 4 minutos. En un cuadrado de papel de aluminio ponga el filete de pescado, salpimiente y encima distribuya las verduras y los champiñones cocinados, cierre y lleve a horno medio por 20 minutos.

Maridaje: Sauvignon blanc, Santa Rita, Varietal/ Valle Central, 2006.

**\* Pescado a la crema y tomates rellenos (2 personas)**

2 filetes de pescado (de preferencia reineta u otro pescado duro)

4 cucharadas de crema fresca

2 tomates enteros y ahuecados

Mix de verduras

Aceite de oliva,

Pimienta recién molida

Mise en place

El mix de verduras póngalo a sofreír por un par de minutos en una sartén con aceite de oliva y reserve. Rellene los tomates con el mix de verduras y lleve a horno moderado por 20 minutos. En una sartén derrita un poco de mantequilla e incorpore un chorrito de aceite de oliva. Fría los filetes de pescado por ambos lados, salpimiente y cuando estén hechos incorpore a la sartén las cucharadas de crema y sartenee un par de veces. Sirva el pescado con crema y monte a un costado el tomate con el mix de verduras caliente.

Maridaje: Riesling, Miguel Torres, Reserva / Curicó, 2003.

**\* Pescado a la mantequilla con espárragos (4 personas)**

4 filetes de pescado (carne firme)

1/2 kilo de espárragos

1/8 de mantequilla

Sal, pimienta, 2 cucharadas de azúcar

Mise en place

Corte los tallos a los espárragos y póngalos a cocinar hasta que tomen punto "al dente", ponga en agua fría y reserve. Fría los filetes de pescado en abundante mantequilla con una cucharada de aceite de oliva a fuego muy bajo. En otra sartén, ponga mantequilla y derrita las cucharadas de azúcar, ponga encima los espárragos y fríalos por 2 minutos. Para montar el plato, ponga el filete de pescado y rodee con los espárragos bien calientes.

Maridaje: Chardonnay, Cono Sur, Reserva/ Casablanca, 2004.

**\* Pescado a la plancha con camarones, tomate y champiñones**  
(2 personas)

2 filetes de pescado  
2 tomates ahuecados  
10 champiñones  
6 camarones grandes  
Queso edam rallado  
Pistachos tostados  
aceite de oliva  
sal y pimienta

Mise en place

Fría los champiñones en mantequilla y aceite de oliva por 4 minutos. Luego rellene los tomates con los champiñones y corone con los camarones, salpimiente y lleve a horno medio por 30 minutos o hasta que estén cocidos, 5 minutos antes de servir ponga arriba de cada tomate el queso rallado. Salpimiente los filetes, ponga en cada uno pistachos tostados y dore por 2 minutos en aceite de oliva con mantequilla. Disponga el tomate en el centro del plato y monte sobre este el filete de pescado. Decore el plato con pistachos tostados.

Maridaje: Pinot, Casas del Bosque, Gran Reserva / Casablanca, 2005.

**\* Pescado a la plancha con costra de cous-cous (2 personas)**

2 filetes de pescado  
1/2 taza de cous-cous  
1 taza de caldo de carne o verduras  
2 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada de aceite de oliva  
4 espárragos  
2 cucharadas de jalea de frambuesa

Mise en place

En un tazón ponga la 1/2 taza de cous-cous, vierta la taza de caldo y cubra con un plato, deje reposar por 5 minutos. Hierva los espárragos hasta que estén al dente y reserve. Ponga en una sartén los filetes de pescado con una cucharada de mantequilla y una cucharada de aceite de oliva, fríalos a fuego bien bajo hasta que estén tiernos. En otra sartén ponga la otra cucharada de mantequilla y una cucharada de azúcar, ponga los espárragos y fríalos por 1 minuto. Monte el plato de la siguiente manera, ponga el filete de pescado y cúbralo enteramente con el cous-cous. En el otro costado ponga la cucharada de jalea y encima los espárragos bien calientes.

Maridaje: Pinot Noir, Relativo, Viña Gracia, Bío-Bío, Reserva, 2006.

**\* Pescado con puerro y pan tostado (2 personas)**

4 filetes de pescado

1/2 puerro cortado en tiritas

1 filete de salmón cortado en tiritas

2 tajadas de pan de campo tostadas por ambos lados

Salsa de carmenere

Aceite de oliva

Semillas de coriandro

Pimienta molida

Mise en place

Fría el puerro en aceite de oliva e incorpore el salmón cortado en tiritas. Salpimiente e incorpore semillas de coriandro, reserve. Tueste el pan y reserve. En una sartén fría los filetes de pescado por lado y lado (1 minuto por cada lado). Monte de la siguiente manera. Ponga una tostada de pan bien caliente, arriba de ésta ponga una capa de la mezcla de puerro y salmón. Monte enseguida los filetes de pescado y termine con la salsa de carmenere bien caliente.

Maridaje: Pinot noir, Casablanca, Reserva / Casablanca, 2006.

**\* Ravioles de betarraga con merluza y pistachos (2 personas)**

**1 taza de harina sin polvos de hornear**

**1 betarraga**

**2 cucharadas de aceite de oliva**

**1 filete de merluza**

**Sal**

**50 grs. de pistachos molidos sin cáscara**

**2 cucharadas de sémola**

**1 huevo**

**1/2 taza de queso de cabra rallado**

**2 tazas de salsa de tomates**

**Mise en place**

**En una fuente volque la harina haciendo un hoyito al medio. Incorpore el huevo batido y el aceite de oliva, mezcle bien con las manos. Pase la betarraga trozada por el saca jugos (sale más o menos 1/2 taza de jugo). Incorpore el jugo de betarraga de a poco, siempre mezclando con las manos. Luego amase hasta obtener una masa suave y elástica. Envuelva en papel film y guarde en el refrigerador por al menos 1/2 hora. Por otro lado desmenuce la merluza en trozos muy pequeños, incorpore los pistachos molidos y dos cucharadas de sémola para conformar el relleno de los ravioles. Con una máquina para pasta o un uslero estire la masa en dos tandas hasta lograr dos rectángulos muy delgados. Ponga montoncitos de relleno sobre una capa de masa y cubra con la otra capa. Asegúrese de que cada raviol quede libre de aire presionando con los dedos sobre la masa en torno al relleno. Luego con una ruleta corte los ravioles y consérvelos en una fuente con sémola para que no se peguen. Ponga en una olla suficiente agua con poca sal. Cuando el agua hierva vaya depositando los ravioles uno a uno. Cuando suban a la superficie nuevamente sáquelos con espumadera y resérvelos. En una sartén ponga a hervir a fuego muy bajo la salsa de tomates e incorpore los ravioles hervidos. Finalmente emplate la pasta y vierta encima de ella una porción generosa de queso de cabra fresco rallado.**

**Maridaje: Pinot Noir, Morandé, Terrarum, Reserva, Casablanca, 2006.**

**\* Ravioles de camarones (2 personas)**

1 taza de harina sin polvos  
3 cucharadas de concentrado de tomates  
2 cucharadas de aceite de oliva  
10 camarones grandes  
1 huevo  
10 huevitos de codorniz cocidos  
Queso rallado  
Ciboulette picado  
Sal y pimienta  
Salsa de tomates para acompañar

Mise en place

En una olla fría en aceite de oliva, con sal y pimienta los camarones y el ciboulette por 3 minutos y reserve. Haga la pasta de la manera usual, incorporando a la harina el concentrado de tomates para lograr una masa de color levemente rojizo. Estire la masa con un uslero o con la máquina hasta que quede de 1/2 cm. de espesor. En un bowl mezcle la preparación de los camarones con los huevos de codorniz picados, incorpore una cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta y revuelva hasta quedar homogéneo. Estire la masa y vaya poniendo pequeñas porciones a 2 cm. de distancia cada una. Encima de esto ponga otra capa de masa y forme los ravioles, cuidando de que no queden "bolsas de aire" entre uno y otro, luego corte con la ruleta. Vuelva a repetir la operación hasta terminar con la masa y el relleno. Para que no se peguen los ravioles ponga en una bandeja un poco de sémola y los ravioles encima, luego vuelva a espolvorear sémola sobre los ravioles. Cueza los ravioles en suficiente agua hirviendo y sirva acompañado de salsa de tomates y abundante queso rallado.

Maridaje: Malbec, Viu Manent, Varietal / Colchagua, 2006.

**\* Risotto de anís (2 personas)**

**2 filetes de reineta con piel.**

**1 taza de arroz arbóreo, o simplemente de grano corto (grado 1).**

**2 estrellas de anís.**

**Aceite de oliva.**

**1 pizca de curry.**

**1/2 litro de caldo de pescado.**

**1/2 taza de queso rallado.**

***Mise en place***

**Salpimentar los filetes de reineta y reservar. En una olla sofreír el arroz con el aceite de oliva y las 2 estrellas de anís. Cuando el arroz comience a ponerse transparente empiece a verter caldo de pescado por cucharadas, batiendo el arroz de vez en cuando para que no se pegue. Por otro lado en una sartén fría los filetes de reineta, primero por el lado de la piel durante 2 minutos, luego por el otro lado por 30 segundos, reserve caliente. Pasados 20 minutos el arroz debe estar casi listo, es decir al dente. Incorpore el queso rallado, bata enérgicamente y sirva de inmediato. Para emplatar ponga una porción generosa de risotto en el plato y encima monte el filete de reineta, bañe con un aceite de merkén.**

**Maridaje: Chardonnay, Trío, Viña Concha y Toro, Casablanca, Reserva, 2006.**

**\* Salmón a la plancha y puré de zapallos y papas (2 personas)**

**2 filetes de salmón con piel**

**2 papas**

**200 grs. de zapallo**

**2 cucharadas Aceite de oliva**

**1 cucharada de mantequilla**

**1 pizca de azafrán**

**1/2 cebolla morada cortada en pluma**

**1 y media taza de caldo de verduras**

**Mise en place**

**Salpimentar los filetes de salmón y reservar. Pelar y cortar las papas y el zapallo en cubitos y Cocinar con 1 y media taza de caldo hasta que estén blandos, reservar. Freír la cebolla cortada en pluma, agregar el azafrán y reservar. En una sartén poner el aceite de oliva con 1 cucharada de mantequilla y freír los filetes de salmón por el lado de la piel. Dejar cocinar 5 minutos y servir inmediatamente. Un minuto antes de que el salmón esté listo, moler con un tenedor las papas y el zapallo formando un puré muy tosco, agregar la cebolla morada y calentar. Para montar el plato poner una capa del puré de papas y zapallo y montar el filete de salmón encima. Finalmente rociar con aceite de merkén.**

**Maridaje: Pinot Noir, Viñamar, Casablanca, Reserva, 2006.**

**\* Salmón ahumado con verduras grilladas (4 personas)**

200 grs. de salmón ahumado en rebanadas

1 zapallo italiano cortado en rodajas

1 berenjena cortada en rodajas.

Camarones para decorar

Mayonesa, mostaza fuerte, sal, pimienta, aceite de oliva

Mise en place

Grille en una plancha con aceite de oliva las rebanadas de zapallo, las de berenjena y reserve. Para el montaje ponga una torreja de berenjena grillada y sobre ella un poco de mostaza. Encima ponga un rebanada de salmón ahumado y vaya alternando con mayonesa, zapallo italiano, salmón, mostaza y berenjena hasta terminar decorando con 2 o tres camarones. Salpimiente y decore con una hoja de lechuga y aceite de cilantro.

Maridaje: Chardonnay, Cono Sur / Casablanca, Reserva, 2004.

**\* Tilapia con caramelos de pasta (4 personas)**

4 filetes de tilapia (pescado de origen asiático)

2 cucharadas de vodka

4 cuadrados de pasta fresca

Berenjenas y pimientos grillados y cortados en bastones

Castañas de cajú cortadas a cuchillo

Salsa de tomates

Queso de cabra

Mise en place

Grille en una plancha con aceite de oliva los filetes de tilapia y rocíe con vodka hasta que se consuma el alcohol. Aparte grille la berenjena y el pimiento y corte en bastones. Corte las castañas de cajú a cuchillo. Tome un cuadrado de pasta y rellénelo con las tiras de berenjena y pimiento y las castañas de cajú. Cierre las cuatro puntas de la pasta y arme un "caramelo de pasta". Cueza en agua hirviendo durante 5 minutos. Monte en plato hondo con un fondo de salsa de tomates, 1 o 2 caramelos de pasta y la tilapia encima. Rocíe finalmente queso de cabra rallado.

Maridaje: Pinot noir, Viñamar / Casablanca, Reserva, 2004.

**\* Timbal mixto (4 personas)**

1 berenjena  
1 zapallo italiano  
1/4 k. de langostinos  
1/4 k. de camarones grandes  
200 grs. de salmón ahumado  
2 endibias  
Ciboulette  
Mayonesa  
Mostaza  
Ketchup  
1 chorrito de Whisky  
Sal, pimienta

Mise en place

Corte el zapallo italiano y la berenjena en rodajas los más finas posibles, si puede páselas por una mandolina. Luego en una plancha bien caliente rocíe con aceite de oliva y grille las rodajas, reserve. Pele y limpie camarones y langostinos, reserve. Corte en tajadas pequeñas el salmón ahumado y reserve. Prepare un aceite de ciboulette, con 100 cc. de aceite y el ciboulette picado. Prepare una salsa de mostaza con 3 cucharadas de mayonesa y 1 cucharada de mostaza de Dijon. Prepare una salsa golf con 3 cucharadas de mayonesa, 2 cucharadas de ketchup de buena calidad y un chorrito de whisky. Luego monte el timbal de la siguiente manera, ponga un aro de metal en medio de un plato, en el fondo ponga una capa de berenjena grillada, luego una capa de salmón ahumado, posteriormente una capa de zapallos grillados, una capa de langostinos, otra capa de berenjena y corone con 4 o 5 camarones grandes. En un costado ponga dos o tres hojas de endibia y al otro costado una cucharadita de aceite de ciboulette, 1 cucharadita de salsa de mostaza y otra de salsa golf, salpimiente y sirva de inmediato.

Maridaje: Chardonnay, Concha y Toro, Terrunyo, Reserva / Maipo, 2005.

**\* Tortilla de camarones (2 personas)**

1/4 kilo de colas de camarones  
3 huevos  
Aceite de oliva  
1 cucharada de mantequilla  
Ciboulette picado

Mise en place

En una sartén con aceite de oliva y mantequilla bien caliente vierta 2/3 de los huevos batidos profusamente e incorpore todas las colitas de camarones. Deje 3 minutos a fuego medio. De vuelta la tortilla e incorpore el resto de los huevos batidos. Sirva acompañado de mucho ciboulette picado.

Maridaje: Pinot Noir, Concha y Toro, Casillero del Diablo, Reserva, Casablanca, 2006.

# VEGETARIANOS



**\* Crema de vegetales (2 personas)**

1/4 de repollo morado

1/2 radiccio

Hojas de hinojo

1/2 pimentón rojo cortado en tiritas

Aceite de oliva

Semillas de coriandro

Pimienta molida

1 toque de Tabasco

Mise en place

En una olla ponga a cocinar todos los vegetales hasta que estén tiernos (1/2 hora aprox.). Apague el fuego y deje reposar por 10 minutos. Luego muele con un mini-pymer o pase por la juguera hasta obtener una crema espesa. Ponga al fuego hasta que hierva. Sirva con 1 toque de tabasco y si lo desea agregue un chorrito de crema fresca y queso parmesano.

Maridaje: Cabernet franc, Tabotinaja, Reserva / Loncomilla, 2004.

**\* Crema de zanahorias y jengibre (2 personas)**

4 zanahorias enteras

1/2 puerro entero

1 cucharada de jengibre en polvo

1/2 kilo de huesos carnudos

1 litro de agua caliente

Sal, pimienta, aceite de oliva

Jengibre fresco pelado y cortado en láminas

Crema fresca

Gotas de esencia de vainilla

Mise en place

Ponga en una olla el agua caliente, las zanahorias limpias pero sin pelar, los huesos carnudos, el puerro y la cucharada de jengibre en polvo. Deje cocinar por 1 hora a fuego lento, revolviendo de vez en cuando y reserve. Fría el jengibre en láminas en aceite de oliva y reserve para decorar. En una juguera ponga el caldo caliente colado y las zanahorias cocidas y pasadas por un colador y obtendrá una crema semi espesa. Ponga a hervir por 5 minutos a fuego medio. Para montar el plato, ponga una porción de crema de zanahorias caliente, sal, pimienta, un chorrito de crema fresca batida con gotas de vainilla y los chips de jengibre fritos. Termine con unas gotas de aceite de oliva.

Maridaje: Merlot, Santa Rita 3 medallas, Varietal / Valle central, 2007.

**\* Champiñones y vegetales (2 personas)**

1/4 k. de champiñones limpios y partidos por la mitad  
2 salchichas cortadas en rodajas  
1 puerro trozado  
1 zanahoria trozada  
100 grs. de queso camembert  
1 taza de vino blanco seco  
Sal, pimienta,  
Semillas de coriandro

Mise en place

Sofría los champiñones con el puerro y la zanahoria. Cuando cambien de color agregue las salchichas y la taza de vino blanco. Deje cocinar durante 10 minutos a fuego bajo. Finalmente agregue el queso camembert y bata suavemente. Sirva bien caliente espolvoreando semillas de coriandro molidas.

Maridaje: Cabernet Sauvignon, Santa Rita, Tres Medallas, Varietal / Valle Central, 2007.

**\* Ensalada de repollo morado, radiccio, higos y pistachos**

1/2 repollo morado cocido y cortado en trozos pequeños  
1 radiccio picado  
10 higos frescos cortados en cuartos  
50 grs. de pistachos picados a cuchillo  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 limón (el jugo)  
1 cucharada de mostaza de Dijon  
1 cucharada de vinagre balsámico  
1 cucharada de Bourbon

Mise en place

Haga una salsa con el aceite, el jugo de limón, la mostaza, el vinagre, el bourbon y reserve. En una fuente mezcle el repollo morado, el radiccio picado y los higos cortados. Bañe con la salsa y termine coronando con los pistachos picados.

Maridaje: Pinot noir, Leyda, Las Brisas, Reserva / Leyda, 2005.

**\* Lasaña al tomate (4 personas)**

2 tazas de harina sin polvos de hornear  
1 pizca de sal  
1 huevo  
3 tomates pelados y pasados por el rallador  
1 cucharada de extracto de tomate  
1 Puerro cortado en rodajas  
4 salchichas cortadas en rodajas  
1 cucharadita de ají jalapeño  
250 grs. de champiñones  
1 bola de queso mozzarella

Mise en place

En un bowl ponga la harina, la sal y el huevo previamente batido y el extracto de tomate y amase hasta que quede una masa elástica y que se desprenda de los dedos, tape con un paño de cocina durante ½ hora. En una olla fría el puerro, agregue las salchichas y luego los champiñones cortados, salpimiente y deje reducir. Posteriormente agregue el puré de tomates y finalmente el jalapeño, deje reducir durante 2 minutos y apague el fuego (opcionalmente puede agregar a la salsa una copa de vino). Extienda la masa con el uslero y vaya adelgazándola hasta que quede de ½ cm. de espesor y corte en cuadrados del tamaño de la fuente donde cocinará la lasaña. Ponga en la fuente una capa delgada de salsa y luego una capa de masa, posteriormente una capa de champiñones y queso y luego masa, así hasta llegar al borde de la fuente. Finalmente cubra con queso picado y lleve a horno fuerte por 30 minutos. Antes de servir deje reposar por 5 minutos en el horno apagado.

Maridaje: Cabernet Sauvignon, Montgras / Maipo, Reserva, 2004.

**\* Limones confitados**

**8 limones medianos.**

**Sal gruesa.**

**Aceite de oliva.**

**Pimienta entera.**

**Ramas de canela.**

**Semillas de cilantro enteras.**

***Mise en place***

**Estos limones confitados son un excelente acompañamiento para pescados grillados o al vapor o para coronar un risotto o un plato de pastas.**

**Corte los limones en rodajas y póngalos en una fuente ancha. Primero una capa de sal gruesa y luego una capa de rodajas de limón, siga así hasta terminar con una capa de sal gruesa. Deje reposar en ambiente fresco por 24 horas. Luego envase en un frasco hermético de la siguiente forma. Primero una capa de sal, luego una capa de limones, luego una capa de especias y luego rellene con aceite de oliva. Siga así hasta que quede 1 cm. de borde del frasco, termine con aceite de oliva. Selle bien el frasco y conserve en el refrigerador por lo menos 3 semanas antes de consumir, son riquísimos, incluso con una tostada de pan.**

**Maridaje: Sauvignon blanc, Reserva, Valdivieso, Casablanca, 2005.**

**\* Omelette con champiñones (2 personas)**

4 huevos

1/4 k. de champiñones frescos

1 ramito de ciboulette

Sal, pimienta

Aceite de oliva

Mantequilla

Mise en place

Pique los champiñones en juliana y fría en mantequilla con un poco de aceite de oliva, reserve. Pique el ramo de ciboulette y reserve. Bata los cuatro huevos hasta que queden bien unidos. Agregue el ciboulette y vierta la mitad (la otra mitad es para la otra omelette) en una sartén de teflón bien caliente con aceite de oliva y un poquito de mantequilla. Cuando el huevo esté semi cocinado vierta la mitad de los champiñones encima y doble la tortilla en dos. Espere un minuto y de vuelta la tortilla, cocínela por otro minuto. Sirva bien caliente acompañado de una ensalada de tomates.

Maridaje: Malbec, Viu Manent, Varietal / Colchagua, 2004.

**\* Ratatouille (2 personas)**

Esta es una receta de la campiña francesa e incluye ingredientes tales como zapallo italiano, berenjena, pimiento morrón, cebolla y tomate. Su popularidad creció básicamente por que es un plato fácil de elaborar usando ingredientes que abundan en el verano, pudiéndose servir frío o caliente.

2 tomates  
2 pimientos morrón rojo  
2 cebollas moradas  
2 zapallitos italianos  
2 berenjenas  
Arroz graneado caliente

Mise en place

Fría en aceite de oliva los tomates cortados en rodajas, los morrones en láminas, las cebollas moradas cortadas en pluma, los zapallitos en rodajas y las berenjenas también en rodajas. Monte de la siguiente manera, primero la berenjena, luego el zapallito, la cebolla y finalmente el tomate. Sirva acompañado de arroz graneado bien caliente.

Maridaje: Cabernet Sauvignon, Santa Rita 3 medallas, Varietal / Valle central, 2007.

**\* Sopa de champiñones y porotitos verdes (2 personas)**

1/4 k. de champiñones limpios y partidos por la mitad

1/4 k. de porotitos verdes

2 pastillas de caldo de verduras

1 puerro trozado

1 zanahoria trozada

100 grs. de queso camembert

Sal, pimienta, semillas de coriandro, canela, merkén

Mise en place

Sofría los champiñones con el puerro y la zanahoria. Cuando cambien de color agregue las pastillas de caldo de verduras, los aliños y 2 litros de agua hirviendo. Deje cocinar durante 15 minutos a fuego bajo. Posteriormente agregue los porotitos verdes cortados y deje 5 minutos más, finalmente agregue el queso camembert y bata suavemente. Sirva bien caliente espolvoreando merkén sobre la sopa.

Maridaje: Syrah, Casa Silva, Doña Dominga, Reserva / Colchagua, 2005.

**\* Tagliatelle de sémola con ensalada de tomates (2 personas)**

1 taza de harina sin polvos de hornear

1/4 taza de sémola

1 yema de huevo

Aceite de oliva

2 tomates cortados en octavos

Perejil picado

Mise en place

Una la sémola con la harina y el huevo hasta hacer una masa que pueda estirar para formar los tagliatelle. Estire con el uslero hasta que la masa quede lo más delgada posible. Corte los tagliatelle (aprox. 3 cm. de ancho) con cuchillo y ponga a cocinar en agua hirviendo con sal por aproximadamente 3 minutos o hasta que floten en la olla. Para montar el plato ponga una porción de tagliatelle y arriba disponga trozos de tomate fresco y termine con perejil picado finamente.

Maridaje: Merlot, Santa Rita 3 medallas, Valle central, Varietal, 2006

**\* Tortilla de papas con champiñones y queso (2 personas)**

6 papas cocidas con piel  
4 huevos  
1/2 puerro cortado en tiritas  
100 grs. de champiñones fritos en mantequilla  
Aceite de oliva  
Pimienta recién molida  
Queso camembert cortado en tiritas

Mise en place

Bata las claras a nieve y posteriormente incorpore las yemas una a una batiendo en forma envolvente, agregue una pizca de harina y reserve. Corte las papas cocidas con piel en cubitos pequeños e incorpore 2/3 de los huevos batidos. Agregue a esta mezcla el puerro frito en aceite de oliva y los champiñones (tienen que estar tibios para que el huevo no quede cocido de inmediato). En una sartén con aceite de oliva bien caliente vierta la tortilla y cueza durante 4 minutos a fuego medio. Muela sobre la tortilla un poco de pimienta. De vuelta la tortilla y vierta el resto de los huevos batidos. Ponga el queso en tiritas y tápelo con una tapa de olla lo suficientemente grande. Mantenga a fuego bajo por otros 5 minutos y sirva bien caliente con ensalada de tomates, o úsela fría como "tapa" en cocktail.

Maridaje: Malbec, Viu Manent, Varietal / Colchagua, 2006.

**\* Tortilla de papas con pimentones y chorizo (2 personas)**

**6 papas cortadas en rodajas.**

**4 huevos.**

**1/2 cebolla cortada pluma.**

**1 pimiento morrón.**

**100 grs. de chorizo tipo español.**

**Aceite de oliva.**

**Pimientos del piquillo.**

**Mise en place**

**Fría las papas en aceite de oliva y reserve calientes. Bata las claras a nieve y posteriormente incorpore las yemas una a una batiendo en forma envolvente, agregue una pizca de harina y reserve. Agregue a esta mezcla la cebolla frita y las papas fritas, lentamente y también de manera envolvente. En la llama de la cocina ponga el pimiento morrón a tostar, cuando la piel esté negra retírelo, pélelo y córtelo en tiritas. Corte el chorizo en dados e incorpore ambas cosas a la mezcla. En una sartén con aceite de oliva bien caliente vierta la tortilla y cueza durante 4 minutos a fuego medio. De vuelta la tortilla e incorpore sobre la tortilla un poco de pimienta y los pimientos del piquillo molidos. Tape con una tapa lo suficientemente grande para que cubra la sartén. Mantenga a fuego bajo por otros 4 minutos y sirva bien caliente.**

**Maridaje: Petit Verdot, Barrica Selection, Santa Carolina, Rapel, 2005.**

**\* Torta de panqueques (2 personas)**

2 tomates  
1 taza de choclo cocido  
1/2 lechuga  
1 taza de arroz graneado  
1 taza de mayonesa  
2 paltas molidas  
1 tarro de pimentones (cortados en tiritas)  
4 palmitos cortados en rodajas  
1 taza de ricota  
7 panqueques

Mise en place

En un plato ponga un panqueque y cúbralo con mayonesa. Encima ponga los palmitos. Ponga encima un panqueque y cúbralo con mayonesa. Encima ponga los pimentones cortados en tiritas. Ponga encima un panqueque y cúbralo con las paltas molidas. Ponga encima un panqueque, cúbralo con mayonesa y ponga el arroz graneado. Ponga encima un panqueque, cubra con palta molida y la lechuga. Ponga encima un panqueque, cubra con mayonesa y el choclo picado. Ponga un panqueque encima, cubra con la ricota y termine con salsa golf (mayonesa con ketchup y unas gotas de whisky). Sirva frío.

Maridaje: Chardonnay, Montes Classic, Reserva, Curicó 2006.

# POSTRES



**\* Bavarois de lúcuma (5 personas)**

1 kilo de lúcumas pasadas por el cedazo o 1/2 kilo de puré de lúcumas

5 claras

1 taza de azúcar granulada

2 sobrecitos de gelatina sin sabor

Pistachos picados para decorar

Mise en place

Bata las claras a nieve y incorpore la taza de azúcar. Bata el puré de lúcumas y reserve. Ponga en una taza los 2 sobres de gelatina sin sabor con un poco de agua fría y lleve a baño maría hasta que se disuelva totalmente. En un bowl grande ponga el puré de lúcumas y vaya incorporando las claras batidas de a cucharadas y revuelva en forma envolvente. Cuando esté todo mezclado incorpore la gelatina sin sabor. Vierta sobre pocillos adhoc y lleve al refrigerador por un par de horas. Al momento de servir incorpore pistachos picados sobre el bavarois.

Maridaje: Late harvest, Moscatel de Alejandría, Carpe Diem / Bío-Bío, 2005.

**\* Chocolates de dulce de membrillo (2 personas)**

1 taza de dulce de membrillo  
Cobertura de chocolate  
Salsa de Carmenere

Mise en place

Con dos cucharas haga quenelles de dulce de membrillo (esto se hace llenando una cuchara con dulce y luego haciendo movimientos envolventes con la otra hasta formar una cápsula semi circular de dulce). Luego lleve a freezer por 1/2 hora. Ponga a derretir la cobertura de chocolate a baño maría. Cuando el chocolate esté derretido pase las quenelles de dulce de membrillo por el chocolate y lleve a freezer por un par de horas. Finalmente monte las quenelles de chocolate en un plato y bañe cada una con salsa de Carmenere.

Maridaje: Cosecha tardía, Semillón, Undurraga, Valle central, Varietal, 2006.

### **\* Dulce de membrillo**

1 kilo de membrillos amarillos, grandes y maduros

Azúcar (la necesaria)

1 copita de pisco de 40°

Mise en place

Lave los membrillos, partiéndolos en 8 pedazos pequeños. Póngalos en una fuente con agua fría durante 24 hrs. Pasado este tiempo hágalos hervir hasta que estén muy blandos, sin que se muelan. El secreto del dulce es el siguiente: una vez que estén cocidos, páselos inmediatamente por un pasa puré o un colador fino. Ponga el puré a hervir agregando una taza de azúcar por cada taza de puré de membrillos. Bata regularmente hasta que se comience a hacer el dulce. El dulce está listo cuando se puede ver el fondo de la olla y la mezcla está brillante. Finalmente agregue la copita de pisco y bata enérgicamente.

Maridaje: Mezcla tinta, Carmen SY, Reserva / Maipo, 2002.

**\* Dulce de membrillo con chocolate (2 personas)**

2 trozos de dulce de membrillo  
2 pastillas de chocolate amargo  
Salsa de carmenere

Mise en place

En el extremo de un plato disponga un trozo de dulce de membrillo y en el otro un chocolate, únalos con una porción abundante de la salsa.

Maridaje: Espumante, Valdivieso, Brut / Casablanca, 2006.

**\* Jalea de kiwis (2 personas)**

**1/4 kilo de kiwis**

**Azúcar o endulzante a gusto**

**1 sobre de gelatina sin sabor**

Mise en place

**Pele los kiwis y reserve uno entero. El resto de los frutos páselos por el saca jugo para obtener aproximadamente 1 taza de jugo de kiwis. En una sartén derrita el azúcar o incorpore el endulzante a fuego muy bajo. Cuando el azúcar cambie de color ponga el jugo de kiwis y deje hervir a fuego bajo por 5 minutos y reserve. Disuelva la gelatina sin sabor en 1 taza de agua caliente. Cuando el jugo de kiwis esté tibio incorpore la gelatina sin sabor lentamente hasta formar una salsa homogénea. Corte el kiwi entero en bastones y reserve. En pequeños bowls forrados con papel film ponga un bastoncito de kiwi y complete con la mezcla. Lleve a frío por 24 horas. Luego desmolde y sirva bañado de una salsa ácida de limón o de naranjas agrias.**

Maridaje: Espumante. Valdivieso, Brut, Valle del Maipo, 2007.

**\* Helado de limón confitado (2 personas)**

1/4 litro de helado de limón al agua  
2 merengues redondos (10 cm. de diámetro aprox.)  
Cestes de limón confitado  
Crema chantilly  
Pistachos picados

Mise en place

En un plato disponga el círculo de merengue y monte encima dos o tres copos de helado de limón. Agregue crema chantilly y corone con cestes de limón y pistachos picados a cuchillo.

Maridaje: Cosecha tardía, Viña Portal del Alto, Limarí, Syrah.

**\* Mote con huesillos y quínoa**

**1/2 kilo de huesillos de buen tamaño.**

**1 kilo de mote crudo.**

**100 grs. de quinoa.**

**1 1/2 litro de agua caliente.**

**Endulzante o azúcar.**

**Palitos de canela, clavos de olor (a gusto), cascaritas de naranja.**

**Mise en place**

**Lave los huesillos y déjelos remojar en el agua durante toda la noche. Luego incorpore el endulzante o 1 taza de azúcar granulada, los palitos de canela, los clavos de olor y las cascaritas de naranjas tostadas. Lave la quinoa y póngala a cocinar en 1 taza de agua durante 10 minutos, reserve. Deje hervir los huesillos por 1/2 hora o hasta que estén blandos. Reserve hasta que esté frío e incorpore el mote lavado y la quinoa. Hay personas que gustan el mote cocido, entonces ponga a cocinar el mote en agua por 1/2 hora. Yo lo prefiero con el mote crudo, el gusto es mucho más rico y hasta crocante.**

**Maridaje: Late harvest (cosecha tardía), Concha y Toro, Maipo, 2007.**

**\* Mousse de Mango y Durazno (2 personas)**

1 durazno (hecho puré)  
1 mango (hecho puré)  
2 claras batidas a nieve  
2 hojas de colapez disuelta en agua tibia  
6 cucharadas de azúcar  
Pistachos picados para decorar  
2 tulipas de barquillo

Mise en place

En un bowl mezcle el puré de durazno con la mitad de las claras batidas a nieve con azúcar y la mitad del colapez y forme el mousse, lleve a frío por 3 horas y reserve. Haga el mismo procedimiento con el puré de mango. Posteriormente tome una tulipa de barquillo y rellénela en una mitad con el mousse de durazno y en la otra con el mousse de mango. Decore con los pistachos picados y lleve al refrigerador hasta que sirva.

Maridaje: Espumante, Valdivieso, Pinot Noir Brut / Valle central, 2006.

**\* Mousse de leche de coco (4 personas)**

1 tarro de leche de coco  
1 tarro de leche evaporada  
2 hojas de colapez  
100 grs. de azúcar  
4 huevos  
Pistachos para decorar

Mise en place

Bata el tarro de leche evaporada hasta que doble su volumen. Sin dejar de batir incorpore la leche de coco hasta que espese y reserve en el refrigerador. Bata 4 claras a nieve incorporando el azúcar y reserve. Disuelva las hojas de colapez en una taza de agua fría. Retire las leches del refrigerador y vaya incorporando el merengue lentamente en forma envolvente. Finalmente incorpore las hojas de colapez batiendo suavemente. Disponga en 4 pocillos y lleve a refrigerar por 4 horas, mejor todavía si lo hace la noche anterior. Al momento de servir pique unos pistachos y distribuya sobre el mousse.

Maridaje: Pinot noir, Niebla Morandé / Casablanca, Varietal, 2004.

**\* Mousse de queso azul (2 personas)**

100 gr. de queso azul o roquefort.

100 cc. de crema de leche.

Azúcar o endulzante a gusto.

1 sobre de gelatina sin sabor.

Mise en place

Derrita el queso azul en un baño maría a fuego muy bajo y reserve. Bata la crema de leche hasta que tome cuerpo (no tanto como para chantilly) y agregue el azúcar o el endulzante. Disuelva la gelatina sin sabor en una taza de agua caliente. Incorpore la gelatina al queso azul y esta mezcla a la crema batida en forma envolvente y lentamente. Ponga en moldes pequeños forrados en papel film y lleve a refrigerador por 24 horas. Sirva rodeado de salsa de carmenere o salsa de membrillos.

Maridaje: Moscatel del abuelo, Cavas del Raco, Maipo, 2005.