

Taller Online

Fiestas Patrias

2022



Chef Osvaldo Mella
Titulado DUOC UC
@kurococina
Nacimiento 2022

Anticucho de pollo a la Chilena

ingredientes (6 personas)

500 gr Ala de pollo deshuesada

Oregano

4 Dientes de ajo

1 uni Aji verde

Comino

Sal de mar

Cilantro

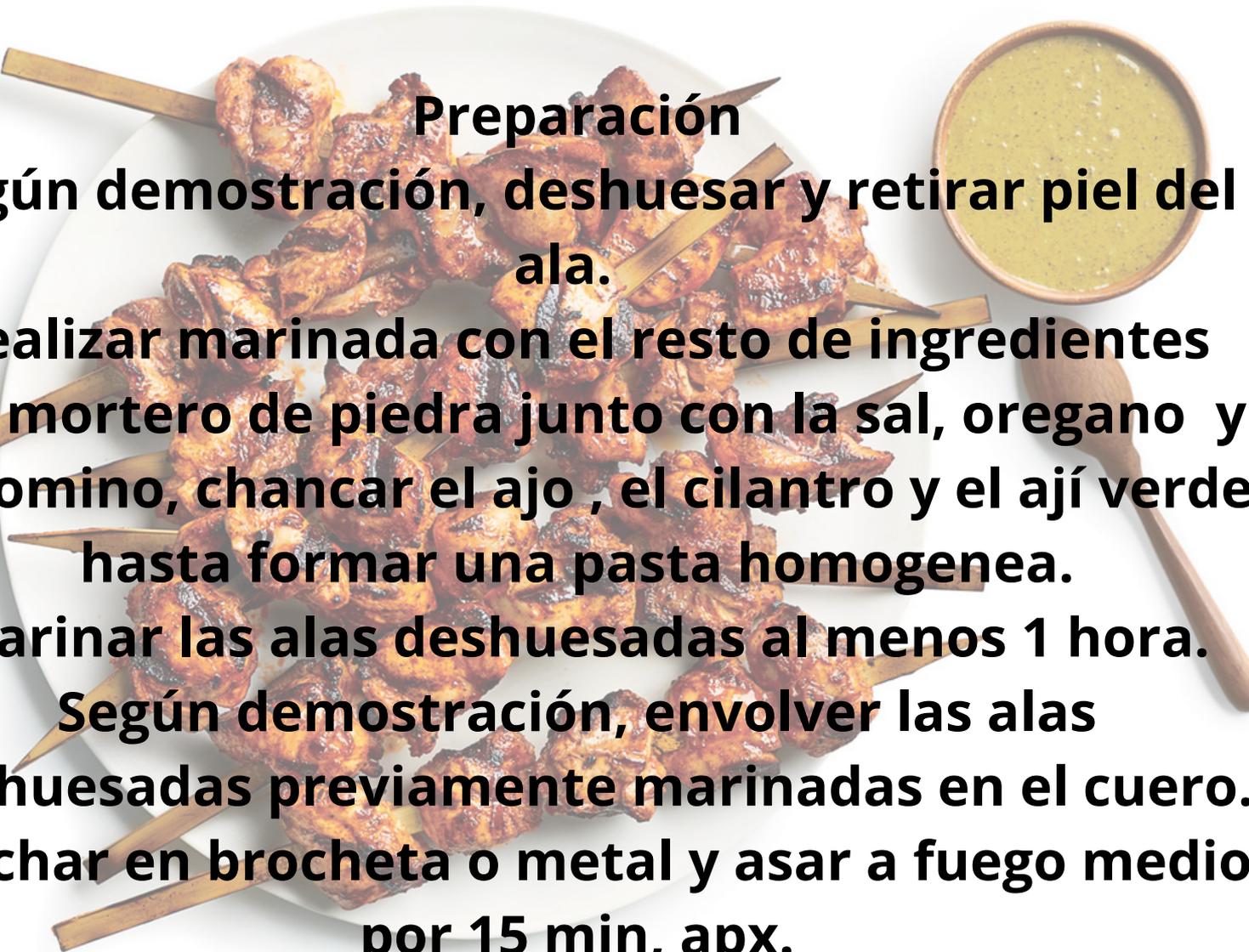
Preparación

Según demostración, deshuesar y retirar piel del ala.

Realizar marinada con el resto de ingredientes ,en mortero de piedra junto con la sal, oregano y el comino, chancar el ajo , el cilantro y el ají verde hasta formar una pasta homogénea.

Marinar las alas deshuesadas al menos 1 hora.

Según demostración, envolver las alas deshuesadas previamente marinadas en el cuero. Pinchar en brocheta o metal y asar a fuego medio por 15 min, apx.



Malaya de Cerdo a la Chilena

Ingredientes

1 kg Malaya de cerdo

Sal, Pimienta

Para la marinada

1 Cabeza de ajo

1 Aji cacho de cabra seco

1 atado de Cilantro

Coriandro

Semillas de Comino

Vinaqgre de vino tinto

Preparación

Retirar semillas del ají y reservar.

Disponer todos los ingredientes de la marinada en una mixer y moler hasta lograr una pasta homogénea. Marinar la malaya por al menos 1 hora.

Asar a carbon vivo cuidando de voltear cada 3 minutos para lograr un dorado parejo.

Condimentar con sal y pimienta.

Pebre de Algas

Ingredientes

Luche

Cochayuyo

Polvo de Nori

Tomate

Cebolla

Cilantro

Sal

Aceite de oliva

**Vinagre de vino
tinto**

Preparación

Hidratar luche y cochayuyo de la noche anterior

Cocinar cochayuyo en abundante agua hirviendo. Hasta ablandar. Considerar utilizar olla de presión para optimizar tiempos.

Una vez blando el cochayuyo, enfriar y cortar finamente.

Mezclar con el luche previamente hidratado.

reservar

Realizar mise en place de tomate y cebolla en brunoise, agregar a la mezcla de algas realizadas previamente.

condimentar con sal, aceite de oliva, Vinagre y polvo de Alga nori.

Agregar el cilantro cortado finamente. Mezclar y servir.



Choripan de pescado y Alioli de Ajo chilote

Ingredientes

Para la Longaniza Marina

**1 kg Filete de pescado
blanco**

1 uni. Cebolla

100 gr. Tocino

1 cabeza de ajo

Aji de color

Tomillo

Pimienta

1 uni Naranja

1 uni Limón

Sal

Pimienta

Pan para armar

Marraqueta, Lengua, etc.



Preparación

Cortar el pescado en cubos de tamaño regular apx. 3 cm . Disponer en un bowl y marinar con el ajo, la cebolla en pluma, el ají de color, el tomillo, el zeste de los cítricos, y el tocino cortado en lardas. Reservar en frío por una noche.

Moler en procesadora de alimentos hasta lograr una textura pastosa y homogénea, condimentar y reservar en frío.

Sobre un film plástico, disponer la mezcla y dar forma según descrito en taller. Cocinar en baño de agua a 90°C por 15 min.

Enfriar, retirar film cuidadosamente y asar en parrilla fuerte solo hasta dorar.