



# Día de la Cocina Chilena

Abril 2023

**Extensión Duoc UC**

# Borgoña

## Ingredientes

### Clásico

**750 cc. Vino Tinto a Elección**

**100 gr de Frutillas**

**70 cc Pisco**

**80 cc. Jarabe de ágave**

**Hielo**

**Opcional**

**Cedrón**

**Uvas**

## Preparación

**Lavar y sanitizar las frutillas . Cortar en tamaño regular. Dentro del taller se demostrarán varias opciones.**

**Macerar en una jarra las frutillas previamente cortadas junto con el járabe de ágave por un mínimo de 10 minutos.**

**Agregar hielo, el vino y el pisco, mezclar y servir frío.**

# PAN CON PALTA

NO DIGA AVOCADO TOAST

## Ingredientes

**Pan a elección ( en serio)**

**1 Palta ( Punto de maduración a elección)**

**Aceite de oliva**

**Sal**

**Pimienta**

**Opcional**

**Tomate de estación**

**Aji verde**

**Hierbas a elección (orégano, albahaca, etc)**

**Queso de cabra**

## Procedimiento

**En el taller demostraremos la manera clásica , así como también otras versiones.**

# Porotos fríos

## Ingredientes

**Porotos granados**

**Cebolla Morada**

**Zanahoria**

**Cilantro**

**Ají verde**

**Aceite de oliva**

**Perejil**

**Sal**

**Pimienta**

**Comino**

**Coriandro**

**Limón**

**Palta**

## Preparación

**Cocinar porotos desde agua fría hasta ablandar por aproximadamente 30 min.**

**Retirar y enfriar.**

**Cortar vegetales es brunoise y mezclar con los porotos previamente cocinados. Condimentar y agregar rayadura de piel de limon y el jugo de este.**

**Servir frío.**

# *¡Chargicán con huevo!*

## **Ingredientes**

**50 gr de Charqui Equino**

**1/2 Cebolla**

**1 Zanahoria**

**1 corte de Zapallo**

**50 gr de choclo en grano**

**50 gr de poroto verde**

**2 dientes de ajo**

**Sal**

**Pimienta**

**Orégano**

**ají de color**

**Aceite de oliva**

**Comino**

## **Preparación**

**En una olla con abundante agua fria poner a cocinar las papas, agregar sal y llevar a ebullición. Una vez alcanzado el primer hervor agregar el zapallo. Dejar cocinar hasta ablandar**

**Colar el agua y reservar por separado.**

**Cortar cebolla, zanahoria y ajo en burnoise y sofreir en el aceite de oliva en una olla hasta ablandar,**

**Agregar el charqui desmenuzado previamente. Sofreír a fuego bajo hasta que el charqui se encuentre mas suave.**

**agregar las papas y el zapallo machacados levemente. Mezclar y agregar condimentos. Si es necesario agregar agua de cocción.**

**agregar el choclo y el poroto verde.**

**Rectificar y apagar el fuego.**

**Servir con un huevo frito y cilantro**