

pro|CHILE

Sabores de Chile para el mundo

promoviendo la cultura gastronómica y los productos chilenos

Sabores
de
Chile

Chile

Sabores de Chile para el mundo

promoviendo la cultura gastronómica y los productos chilenos



Sabores
de
Chile

Flavours
of
Chile





Presentación

Introduction



Cocina y cultura: signos e historias

SONIA MONTECINO AGUIRRE,
ANTROPÓLOGA



Como toda cocina, la chilena es producto de una estructura gestada desde antiguo que ha ido incorporando, desechando, releyendo y adoptando nuevas técnicas, productos y símbolos en un mestizaje permanente que permite, al deconstruirlo, conocer cambios y continuidades en el consumo de ciertos platos. Chile posee una larga tradición cultural, previa a la llegada de los españoles, en la cual los pueblos originarios sembraron una

matriz alimenticia ligada a productos, recetas y signos, que marcaron el gusto que tenemos por consumir determinadas preparaciones. Ya en el período prehispánico los contactos entre grupos diversos impactaron en la cocina, emergiendo desde ese entonces una pluralidad de estilos. Un importante influjo, rastreable hasta hoy día, fue la del área andina. La penetración incaica significó un aporte a las tradiciones alimenticias mapuches¹ en la medida en que, por un lado, sus técnicas de cultivo e irrigación permitieron un desarrollo agrícola en el valle central, y por otro, sus colonias de mitimaes difundieron, seguramente, formas de preparación de ciertos alimentos, como lo atestiguan las actuales denominaciones de ciertos platos.

De acuerdo a Eugenio Pereira Salas (1977) la cocina chilena se nutre de tres tradiciones: la indígena, la española y las extranjeras, especialmente

1. Recordemos que el territorio desde Aconcagua hasta Chiloé fue habitado por este grupo, dominante asimismo en los mestizajes y cruces con los españoles en la zona central y sur. Los mapuches practicaban, sobre todo en la zona sur, más ajena a los influjos incas, la horticultura, la caza y recolección, así como una incipiente ganadería al arribo de los españoles.

la francesa. En el primer caso, su aporte es a través de las materias primas; en el segundo, en los hábitos y usos culinarios y en el tercero, en ciertas técnicas de preparación y en la “sofisticación” del consumo. Su trabajo nos permite también asomarnos a un conjunto de representaciones que forman parte del imaginario alimenticio chileno. Como por ejemplo, la escena “originaria” en la que Inés de Suárez rescata de la destrucción indígena liderada por Michimalongo, de la recién fundada Santiago (el 11 de septiembre de 1541), dos cerdos, dos pollos y dos almuerzas de trigo. Estos alimentos, de marcado carácter hispánico, se construyen como una especie de relato fundante de la cultura culinaria criolla.

Como en toda América, los españoles pusieron sus esfuerzos en el cultivo del trigo y en la tecnología para elaborar pan². Pero, sus quejas de “hambre”, sobre todo en los inicios de la conquista hablarán de su rechazo inicial a las comidas y productos de los mapuches³, pero también da cuenta de lo que hemos llamado “la guerra de las comidas” (Montecino, 2004). A diferencia de lo ocurrido en México, los mapuches nunca confundieron a los españoles con dioses y escondían los alimentos y el oro, persuadidos de que eran personas como ellos. De este modo, el mestizaje en torno a la comida se habría producido, en los inicios de las relaciones interétnicas

2. Consigna, por ejemplo, en el Santiago de 1614 treinta y nueve molinos de agua, y el hecho que eran las mujeres indígenas quienes lo amasaban y producían para las casas y el comercio.

3. Un bosquejo de estos productos nos entrega Walterio Meyer (1995): “Las plantas de cultivo eran, en primer lugar, el maíz, la quínoa y las papas, enseguida el madi, los porotos, zapallo y el ají: dos gramíneas que han desaparecido por completo: el bromas mango y la truya, suministraron harina... También los indígenas, antes de la conquista, sabían fabricar numerosos brebajes fermentados, valiéndose de los frutos y semillas silvestres de la exuberante flora araucana. Utilizaron las del litre, del maqui, de la luma y de la murtilla, de la quínoa y de la frutilla silvestre. La bebida araucana por excelencia fue la chicha de maíz, el mudai: obteniendo la levadura para la fermentación por medio de la saliva de la masticación de los granos por las mujeres”

por la compulsión de la guerra, en la cual cada bando asimilaba lo del otro sin poner en cuestión el carácter de sus productos. Más adelante, ambos “gustarán” de los alimentos de una u otra tradición, produciéndose las mezclas, adopciones y rechazos correspondientes.

La información histórica, nos informa que la trilogía vegetal mapuche de maíz, papas y porotos será la base de la dieta de españoles e indígenas y que a fines del siglo XVI muchos guisos como el de chuchoca, el de cochayuyo el de luche y las humitas, el pilco, el loco, convivían con las carnes y los pescados, constatando que el ají será parte de la alimentación desde muy antiguo. Por otro lado, coexistían tres tipos de panes de trigo: la tortilla al rescoldo; el pan español con grasa y miga, y el pan chileno aplastado y con mucha cáscara⁴. Sin duda, el aporte dulce, a través de los postres provenía casi exclusivamente de la tradición española (como los suspiros de monja, las rosquillas de alfajor, las sopaipillas, los hojaldres, etc.) complementados con el consumo de frutas nativas (como la murtila, el maqui, el molle, el peumo, chirimoya y lúcuma). El vino, desde muy temprano, fue un marcador gustativo común a españoles e indígenas, aunque éstos últimos preferían la chicha, y desde muy temprano también (1558) se promulga la ley seca por la afición que ambos tenían a las bebidas alcohólicas.

En el siglo XVII se produciría lo que Pereira denomina la “abundancia barroca”, otorgando un peso crucial a la venida en gran número de mujeres españolas que gravarán con su impronta a la cocina y cuisine de la época. El charqui de carne, en ese período será fundamental, así como la profusión de una repostería producida por las monjas. Se suman a los productos ya adoptados, otros nuevos como el pavo y frutas como la sandía y los melones, las manzanas y duraznos. Del mismo modo se consolidan el mate y el chocolate como bebidas ampliamente ingeridas.

4. Es muy posible que la preparación denominada catuto o miltrin, que define a una suerte de “pan” de maíz o trigo cocido y molido, también estuviera presente, pero como consumo exclusivo de los indígenas. Esta preparación ha perdurado a lo largo del tiempo, siendo frecuente su ingesta en la actualidad en sectores mapuches, campesino y urbano populares del sur de Chile, así como se mantiene entre campesinos de la zona central. También el catuto se ha convertido en uno de los emblemas de la identidad mapuche actual, presentado en las muestras culturales y otras ocasiones colectivas como uno de sus emblemas culinarios.

El primero, signando al mundo popular y a las reuniones o tertulias, y el chocolate a la aristocracia en sus desayunos y fiestas. Pero será el siglo XVIII el que produzca un escenario más “cultivado” en los sistemas alimentarios de las élites: aparecen los tratados de “urbanidad”, diversas fábricas (de chocolates, panaderías, de fideos, etc.) y una preocupación gastronómica (las casas de las clases altas competirán por sus guisos y por las maneras de mesa). En las regiones aparecen platos emblemáticos o con denominación de origen como el “pavo mechado”, “lechoncitos en cuna de arrayán florido”, los quesos de Limarí, la torta de Combarbalá, en el norte chico. En el centro y sur el queso de Chanco, la chupilca, los sopones, el dulce de queule, el pulmay, chapaleles, curanto etc.

Este panorama alimenticio por cierto es el de las clases en el poder, el universo popular e indígena tenía como base de la dieta los porotos, el ají y la harina, el mote, la carbonada y diversos caldillos. En las fiestas, fueron comunes las empanadas⁵, las sopaipillas⁶, la cazuela, los chupes, el pescado frito y en fondas y ramadas el asado al palo⁷. La chicha y el mate siguen siendo las bebidas populares y la introducción del té y el café, como una moda peruana, se acantona en las clases altas⁸.

5. Eugenio Pereira consigna que ya en 1807 la empanada es un guiso reputado como “nacional” y que en 1652 hay rastros de su ingesta. Sin duda esta empanada “chilena” es fruto de un mestizaje como la denominación de “pinu” de su relleno lo indica (es una palabra mapuche que designa trozos de carne cocida). El pino consiste en un picadillo de carne, cebolla, pasas, huevos y ají. Es bien sabida la controversia que existe en América Latina sobre la “propiedad” de las empanadas: “Por todas nuestras repúblicas se entabla la muy conocida disputa sobre las “empanadas criollas”: cada país y aún cada región pretende que las suyas son auténticas; y en Chile mantienen que han de ser aceitosas hasta que el aceite escurra y gotee “por el cobdo ayuso” como la sangre de la espada de Minaya Alvar Fáne” (Alfonso Reyes, 1998)

6. Pereira dice que derivan de la sopaipa árabe-española mestizadas en Chile con un baño de chancaca.

7. Es interesante destacar que todos estos platos que el autor relaciona con el mundo popular, campesino y de las clases bajas son hoy día preparaciones generalizadas en Chile –tanto en las clases medias como en las bajas como veremos en nuestro análisis de la cocina en Osorno, por lo cual podríamos hipotetizar que lo que se extendió como tradición fue la del mundo mestizo popular.

8. Con el tiempo y sobre todo en las zonas urbanas, el té desplazará al mate en el mundo popular, el cual será signo de consumo de las provincias, del mundo campesino e indígena rural.

De este modo, a fines del siglo XVIII se puede ya hablar de la existencia de una “cocina chilena” fruto del mestizaje hispano mapuche. A mediados del siglo XIX se constata la división entre una cocina aristocrática y una popular que comparte algunas preparaciones. Del mismo modo hay una separación clara entre los emergentes restaurantes y confiterías y las cocinerías y picanterías. A fines de este siglo, se ve la impronta de la tradición culinaria francesa (con cocineros traídos para el servicio de las casas de la aristocracia y que luego abren sus propios restaurantes), así como los aportes de las colonias alemanas del sur y las italianas. En los inicios del siglo XX las mesas de las clases altas y las medias y bajas mantienen sus diferencias, más cercanas las dos últimas y alejadas de la primera que se afrancesa e internacionaliza.

Hoy día desde una óptica de la antropología de la alimentación, es preciso hablar de “las cocinas chilenas”, de un conjunto de singularidades culinarias que se crean y recrean en áreas geográficas y culturales como el norte grande y chico, la zona central y el sur. Sin duda se comparten en todas las regiones ciertas preparaciones como la cazuela, las empanadas, el pastel de choclo, no obstante las recetas tendrán variaciones de acuerdo a cada zona. Por otro lado, signos, condimentos y gustemas distintivos del consumo de cada espacio culinario serán enarbolados como parte de las identidades regionales: los picantes, el rocoto y el arroz en el norte, las humitas y el ají verde en la zona central, el merkén, el curanto y los dulces en el sur, los asados de cordero en el sur austral y así. La transmisión transgeneracional de esas recetas y sus sentidos cotidianos o festivos pone de manifiesto que se trata de saberes patrimoniales en los cuales es posible leer la gramática de una multiplicidad de gestos culinarios asentados en el tiempo y en la diversidad social y étnica que los sustenta.

En los pliegues más profundos de nuestra cultura este lenguaje que es la cocina extiende sus sentidos sobre las estructuras sociales, pero también subyace a los imaginarios que la legitiman. Apreciamos, por ejemplo, que el habla coloquial chilena está plagada de metáforas, analogías, metonimias relacionadas ya sea con los productos alimenticios, sus técnicas de preparación o con los platos, y su profusión pone de manifiesto la importancia de lo culinario en las constelaciones de significados y su peso en las definiciones y categorizaciones de género, de clase, generacionales, etc. Si partimos por los animales comestibles, el apetecido molusco llamado

choro (*Mytilus chorus*)⁹ posee una gran polisemia que va desde el choreo como acción de robar y enojarse, a choro como una persona valiente y decidida, que sobresale o es notable en alguna cosa (también se extiende esta cualidad a los objetos). Los genitales femeninos son llamados vulgarmente de ese modo y también a los sujetos del hampa. Se le asocia al “roto” (un roto-choro), al sujeto masculino popular, y existen múltiples exclamaciones que usan el término¹⁰. Asimismo el chanchó¹¹, un animal introducido por los españoles y muy apreciado en las mesas de la zona centro y sur posee sentidos conocidos como “sucio”, traidor, sinvergüenza; pero también se dice de ese modo a los glúteos de las mujeres y a un tipo de pebre: el “chanchó en piedra”. Es interesante notar que tanto en el caso del choro como del chanchó hay un correlato de género (femenino), que sin duda se liga al nexo popular entre sexualidad y comida (“comer” opera como sinónimo de fornicar y de deseo)¹². Por otro lado, se habla de los “trutros” de las mujeres —un término mapuche para designar las piernas de las aves— y de sus “pechugas”, connotando al cuerpo femenino con las cualidades de las gallinas y de las aves comestibles en general¹³.

También técnicas culinarias como lo frito y lo cocido sirven para expresar diversas ideas: “estar frito” significa no tener salida; “cocinar” las cosas supone tenerlas preparadas de antemano —sobre todo en política—; “des-

9. Choro es palabra quechua, los mapuches los llamaban “pellu” “...unos choritos, más lo toman pro verenda mulieris” (Lenz, 1910) y a los pequeños de ríos y lagos *dollem o dollüm* (Augusta, 1991)

10. Como “sacar los choros del canasto”, “estar choreado”, etc. (ver Academia Chilena, 1978)

11. Según Lenz este término podría provenir del mapuche *zañue* “...que en formas intermedias como sancho y chanca pudo dar chanchu, chanchó” (1910: 251).

12. “Comer la color”, significa ser infiel con la esposa de otro. Por otro lado, “la color” designa un condimento muy extendido en el país preparado a base de manteca y pimienta seco y molido (*páprika*) que se utiliza como base de una serie de platos emblemáticos como el pastel de choclo, los chupes y variados guisos. La designación de la mujer como “la color” es una metáfora de su tono rojo con la menstruación

13. Últimamente, y quizás ligado al mayor poder adquisitivo que permite consumir más carne de vacuno, se clasifica a las mujeres bellas y deseables como de “filete” —el trozo más caro del animal— y generalmente a las que pertenecen a las clases altas.

tapar la olla” es sinónimo de develar los secretos y conflictos. Formas de preparación, por su lado, como lo picado, sirven para connotar el enojo y el resentimiento. Los sabores son otro campo de términos donde se manifiestan las diferencias sociales, sobre todo “lo picante”. Picante alude a las preparaciones que llevan ají como condimento (y a veces ajo) y sirve para designar despectivamente a quienes provienen del mundo popular, a las actitudes vulgares y en general para demarcar la pertenencia –de personas y cosas- a las clases bajas. Deriva de este término “picantería” que alude a un restaurante popular, a un conjunto de personas estimadas como picantes, y a las conductas propias de éstas. El sabor amargo, se usa para calificar a alguien de “amargado” generalmente referido al resentimiento social y el salado, para denotar algo caro, costoso. Lo dulce, posee connotaciones ligadas a la suavidad y a la ternura –sobre todo femeninas- y a la sexualidad: “tirarse al dulce” expresa el acoso y seducción de los hombres hacia las mujeres.

Si el habla coloquial retoma lo culinario, no podemos dejar de mencionar la presencia de una “narrativa” sobre la cocina chilena producida fundamentalmente por poetas quienes han creado imaginarios que se anclan en platos, regiones y productos. Entre ellos, el notable texto de Pablo de Rokha (1969) “Epopéya de las Comidas y Bebidas de Chile” constituye una verdadera exégesis poética de la cocina popular. Por su lado, Pablo Neruda construyó en un poema al caldillo de congrio como un plato-emblema y a la cebolla como un objeto de múltiples sentidos. Por último, la poeta Delia Domínguez con “Clavo de Olor” (2004) y Huevos Revueltos (2000) inscribe sabores, aromas y especies en sus poemas dedicados a Osorno.

De esta manera, el espesor simbólico que entrañan las cocinas chilenas, pone en escena la historia cultural que nos ha modelado y la que reconstruimos día a día con el gesto de comer aquello que nos produce placer y distinción. De mestizaje en mestizaje las matrices de lo antiguo se entreveran con lo nuevo, siempre al interior de una sintaxis que escribe la pertenencia a una comunidad que se cierra y abre, como una boca, en el deleite de las recetas que nos permiten modular un nosotros.



Cuisine and culture: signs and stories

SONIA MONTECINO AGUIRRE,
ANTHROPOLOGIST

Chilean cuisine, like that elsewhere, is the product of a structure that developed over time and has gradually incorporated, cast off, reworked and adopted new techniques, products and symbols in a continuous blending process. This process, once it is deconstructed, reveals both change and continuity in the consumption of certain dishes. Chile possesses a long cultural tradition, which existed prior to the arrival of the Spaniards, in which native people developed a food matrix based on products, recipes and symbols that went on to influence our preference for certain types of dishes. In the pre-Hispanic period, contact between different groups was already having an effect on diet, and since then a variety of styles have emerged. An important influence, which is traceable even today, was that of the Andean region. The Inca advance contributed to Mapuche food traditions¹ by bringing farming and irrigation techniques, which enabled the agricultural development of Chile's central valley, and also the colonies of mitimaes (settlers) brought with them their own ways of preparing certain foods, as evidenced by the names of certain dishes.

According to Eugenio Pereira Salas (1977), Chilean cuisine is based on three traditions: indigenous, Spanish and foreign, particularly the French. The first group contributed raw materials; the second brought cooking habits and uses; and the third contributed distinctive preparation techniques and “sophistication” to food consumption. Pereira's work also provides a window into a series of representations that are part of the Chilean culinary imaginary. This includes, for example, the “original” scene in which Inés de Suárez rescues two pigs, two chickens and two fistfuls of wheat from the indigenous revolt led by Michimalongo in

1. Keep in mind that the territory from Aconcagua to Chiloé was inhabited by this group, who likewise predominated in cross-breeding with the Spanish in central and southern Chile. When the Spaniards arrived, the Mapuches were practising, above all in the southern area which was less affected by the Incan influx, horticulture, hunting and gathering and livestock-raising.

Santiago, soon after the city was founded (11th September 1541). These markedly Hispanic foodstuffs are put forth as a kind of founding myth of Chile's culinary culture.

As in the rest of America, the Spanish settlers put their efforts into growing wheat and building the technology for making bread². But their complaints about “hunger”, above all in the early stages of the Conquest, are evidence of their initial rejection of Mapuche foods and products³, and also of what we have called “the food war” (Montecino, 2004). Unlike what happened in Mexico, the Mapuches never mistook the Spaniards for gods and so they hid their food and gold, as they were convinced that they were just as human as themselves. As a result, in the early stages of inter-ethnic relations, crossbreeding in terms of food was produced through war, in which each side assimilated the foods of the other without questioning the nature of their products. Subsequently each group “would enjoy” the food from the other tradition, leading to the corresponding combinations, adoptions and rejections.

According to historical information, the Mapuche plant trilogy of maize, potatoes and beans was the foundation of both the Spanish and indigenous diets and towards the end of the 16th century, many dishes,

2. Records from Santiago in 1614 indicate, for example, that there were 39 water-powered mills, and that indigenous women were the ones who kneaded and produced bread for domestic and commercial consumption.

3. A brief description of these products is provided by Walterio Meyer (1995): “Cultivated plants included primarily maize, quinoa and potatoes, followed by madi (a native seed), beans, squash and chilli pepper: two grasses that have completely disappeared: bromas mango and truya, used for making flour...Also, the indigenous people, prior to the Conquest, knew how to make a number of fermented brews, using the wild fruit and seeds of the exuberant flora of the Araucania region. They used fruit and seeds from plants such as litre, maqui, luma and murtilla, as well as quinoa and wild strawberries. The preeminent Araucanian drink was mudai, or maize liquor: women chewed on the grains, producing saliva from which the yeast for fermentation was obtained”.

such as those made from chuchoca (cornmeal), cochayuyo (bull kelp) and luche (algae) as well as humitas (sweetcorn parcels), pilco (bean and corn stew), locro (squash, corn and bean stew) and others were eaten alongside meat and fish. There is also evidence that chilli peppers were early on an element of local cuisine. Meanwhile, there were three types of wheatbread: tortilla al rescoldo (cinder bread); Spanish bread, soft inside and produced using fat; and flat Chilean bread with a thick crust⁴. Undoubtedly, the contribution of sweets, in the form of desserts, came almost exclusively from the Spanish tradition, such as suspiros de monja (“nun’s sighs”, a type of fried pastry), rosquillas de alfajor (alfajor doughnuts), sopaipillas, hojaldres (puff pastry), complemented by the consumption of native fruits (such as murtillo, maqui, molle, peumo, custard apple and lúcuma). From the beginning, wine was a gustatory marker among both the Spanish and the indigenous people, although the latter preferred chicha (a drink made from grapes or apples), and a “prohibition law” was passed early on (1558), in response to both groups’ penchant for alcoholic beverages.

The 17th century produced what Pereira would call “baroque abundance”, giving crucial importance to the arrival of a large number of Spanish women who subsequently left their mark on the kitchens and cuisine of that time. Dried beef was fundamental during that period, as was the abundance of pastymaking by nuns. Besides the products that had already been adopted, new ones were added, including turkey and fruit such as watermelon, other types of melon, apples and peaches. Likewise, consumption of mate and chocolate drinks became widespread. Mate was a symbol of the lower social strata and was typically consumed at meetings or gatherings, whilst hot chocolate was preferred by the aristocracy at breakfast and parties. But it was the 18th century that produced a more “sophisticated” scenario in terms of food among the elite: treatises on etiquette started to appear, several factories (making chocolates, pasta, bread and pasties, etc.) and there was a growth in interest in gastronomy (upper-class families competed to serve the best

4. It is quite possible that the dish known as catuto or miltrín, which is a type of “bread” made of corn or cooked and ground wheat, may have also been present, but was exclusively eaten by indigenous people. This dish has persisted over time and is still often eaten in Mapuche and poor rural and urban communities in southern Chile, as well as in rural communities in the central part of the country. Catuto is today one of the emblems of Mapuche identity and is an important symbol of Mapuche cuisine present at cultural events and other community occasions.

dishes and demonstrate the most sophisticated table manners). In other parts of the country, emblematic dishes or those with “appellations”, such as “pavo mechado” (stuffed turkey), “lechoncitos en cuna de arrayán florido” (suckling pig served on a bed of flowering arrayán) as well as cheese from Limarí and cakes from Combarbalá to the north of Santiago, began to appear. Central and southern Chile gave rise to cheese from Chanco, chupilca (a wine drink), sopones (very small dumplings put in soups), dulce de queule (queule fruit pasties), pulmay (seafood, meat and chicken stew), chapaleles (boiled potato and wheat balls), curanto (like pulmay, but cooked in a hole in the ground), etc.

Indeed, this culinary panorama was reserved largely for the classes in power, while popular and indigenous groups based their diet on beans, chilli peppers, flour, boiled wheat, meat soups and stews. Popular dishes served at parties included empanadas⁵, sopaipillas⁶, stews, chowders and fried fish, while spit-roasted meats were available at open-air food stands⁷. Chicha and mate continued to be popular among popular social groups, while consumption of tea and coffee, a Peruvian fashion, took more of a hold on the upper classes⁸.

5. Eugenio Pereira says that by 1807, the empanada was a dish purported to be “Chilean” and notes that there are indications that empanadas were eaten in Chile as early as 1652. This “Chilean” empanada is undoubtedly the result of cultural blending, as is “pinu”, as the filling for empanadas is known (this is a Mapuche term for pieces of cooked beef). The pinu, or filling, consists of minced meat, onion, raisins, hardboiled eggs and chilli pepper. The controversy in Latin America concerning “ownership” of empanadas is well known: “In all of our republics there is a long-running debate about “creole empanadas”: each country and even each region seeks to have theirs known as the authentic one; and in Chile, many sustain that they must be so oily that the grease runs and drips “down to the elbow” like blood on the sword of Minaya Alvar Fániz” (Alfonso Reyes, 1998)

6. Pereira says sopaipillas are derived from an Arab-Spanish pastry, with the Chilean addition of dipping the sopaipillas in warm chancaca syrup.

7. It is interesting to note that all of these dishes which the author associates with the popular, rural and lower classes are now common throughout Chile today among both middle and lower classes, as we will see in our analysis of cooking in Osorno. Thus, we could hypothesise that what is now considered “traditional” had its origins in the mixed-race, popular world.

8. Over time and particularly in urban areas, even among the popular classes, tea has displaced mate, a symbol of provincial consumption, of the rural indigenous world.

Thus, by the end of the 18th century, one could refer to “Chilean cuisine”, the result of the blending of Hispanic and Mapuche cultures. In the mid-19th century, a division appeared between aristocratic and popular cuisine, although the two shared some dishes. Similarly, there was a clear distinction between emerging restaurants and pastry shops and cookhouses and restaurants that served simple, unrefined dishes. By the end of the century, the imprint of the French culinary tradition was notable (chefs were brought from France to serve in the houses of the aristocracy and some later opened their own restaurants). The contribution made by German immigrants in southern Chile, and also by Italian immigrants could also be seen. At the beginning of the 20th century, the differences between what was served at the tables of the upper, middle and lower classes persisted, although the latter two had become more similar and quite distinct from the first, which had become more French and international.

Today, seen through the lens of food anthropology, it is correct to speak of “the Chilean cuisines”, of a group of culinary singularities which are created and recreated in geographic and cultural regions such as the far north and near north (closer to Santiago), the central area and the south. Undoubtedly, all of these regions share certain dishes, such as cazuela, empanadas and pastel de choclo (sweetcorn pie); however, the recipes vary from one area to the next. The symbols, condiments and “gustemas” (units of taste) distinctive of each culinary space are upheld as part of regional identities: spicy dishes, rocoto (a round, red chilli pepper) and rice in the north; humitas (sweetcorn pasties) and green chilli pepper in the central region; merquén, curanto (seafood and meat stew) and sweets in the south; barbecued lamb in the far south, and so on. These recipes were handed down from generation to generation and their everyday or festive symbolism highlights that these are inherited skills in which it is possible to read the grammar of a variety of culinary gestures which have consolidated over time thanks to the social and ethnic diversity that sustains them.

In the deepest folds of our culture, this language that is our cuisine extends its senses over social structures, but it also underlies the imaginaries that legitimise them. We observe, for example, that colloquial Chilean speech is full of metaphors, analogies and metonymies related either to food products, preparation techniques or dishes. This abundance highlights

the importance of the culinary in the constellations of meanings and its significance in definitions and categorisations of gender, class, generations, etc. Starting with edible animals, the prized mollusc known as choro (*Mytilus chorus*, or mussel⁹) is the source of a vast polysemy that ranges from “choreo”, meaning the act of stealing or becoming angry, to “choro” to describe a brave and decisive person who is remarkable or notable for something (this quality is also applicable to objects). The word is also used vulgarly to refer to female genitalia as well as to criminal types. The term is related to the “roto” or broken one (a roto-choro), used to describe a male of lower social class, and is also used in many exclamatory phrases¹⁰. Similarly, the “chancho” (pig)¹¹, an animal introduced by the Spanish and highly prized in meals in central and southern Chile, is used to signify “dirty”, traitor, rogue; but the word is also used to refer to the female gluteus and a type of pebre, or sauce: the “chancho en piedra” which is pebre ground in a stone mortar. It is interesting to note that for both choro and chancho, there is a gender correlation (feminine), that is no doubt associated with the frequent nexus between sexuality and food (“eating” is a synonym for fornication and desire¹²). On the other hand, references are made to women’s “trutros”—a Mapuche term for bird legs, similar to drumsticks— and their “pechugas” or breasts, ascribing to the female body the qualities of chickens or edible

9. “Choro” is a Quechua word; the Mapuches called them “pellu” “..some mussels, the more they take it pro verenda mulieris” (Lenz, 1910) and the smaller ones from rivers and lakes [are called] dollem or dollüm (Augusta, 1991)

10. These include “sacar los choros del canasto” (literally, take the mussels out of the basket; figuratively, to anger someone), “estar choreado” (to be angry), etc. (see the Academia Chilena (Chilean Academy of Letters), 1978)

11. According to Lenz, this term could derive from the Mapuche word zañue “..which in intermediate forms such as sancho and chanca could give rise to chanchu, chancho” (1910: 251).

12. “Comer la color” is used to describe someone who commits adultery with someone else’s wife. On the other hand, “la color” is the name of a condiment used throughout the country which consists of lard and dried, ground pepper (paprika) and forms the basis of a group of emblematic dishes such as pastel de choclo, chowders and various casseroles. The designation of the woman as “la color” is a metaphor for the red color of her menstrual blood.

birds in general¹³.

Culinary techniques such as frying and cooking are also used to express different ideas: “estar frito” (to be fried) means to have no way out; “cocinar” (to cook) things means to have them arranged beforehand –above all in politics-; “destapar la olla” (take the lid off the pot) is a euphemism for revealing secrets and conflicts. Ways of preparing foods are used to signify annoyance and resentment. Flavours provide another set of terms which manifest social differences, such as “lo picante” (spicy, a synonym for tacky). “Picante” alludes to preparing food with chilli pepper (and sometimes garlic) and is a derogatory way to refer to working-class people, vulgar attitudes and in general to describe people and things that are characteristic of a lower social class. It is derived from the term “picantería” which alludes to a restaurant serving basic or unsophisticated food, as well as to a group of persons deemed “picantes” (tacky) and to their behaviour. Bitterness is used to characterise someone as “amargado”, generally referring to social resentment, while “el salado”, or salty/savoury, denotes something expensive or costly. Sweetness has connotations related to gentleness or tenderness –above all in relation to women- and sexuality: “tirarse al dulce” (literally, throw oneself at the sweets) expresses male harassment and seduction of women.

If colloquial language draws from the culinary, we must also mention the presence of a “narrative” of Chilean cuisine produced fundamentally by poets, who have created imaginaries rooted in dishes, regions and products. Among them, the remarkable text of Pablo de Rokha (1969) “Epopéya de las Comidas y Bebidas de Chile” (Epic of Food and Drink of Chile) constitutes a genuinely poetic exegesis of popular cuisine. For his part, in his poems Pablo Neruda made an emblematic dish out of conger chowder and an object with multiple senses out of the onion. Finally, the poet Delia Domínguez in “Clavo de Olor” (Clove, 2004) and Huevos Revueltos (Scrambled Eggs, 2000) infuses her poems dedicated to the city of Osorno with flavours, aromas and spices.

Thus, the symbolic density which Chilean cuisines entail sets the stage

for the cultural history which has shaped us, one we reconstruct daily by eating that which gives us pleasure and distinction. From one mixture to the next, the matrices of the past can be glimpsed in the new, always within a syntax that communicates our belonging to a community that opens and closes, like a mouth, delighting in the recipes that give meaning to the word “us”.



13. Lately, and perhaps related to Chileans' greater purchasing power which has enabled more beef consumption, beautiful and desirable women are referred to as “filete” or fillet –the most expensive cut of meat - as are women who belong to the upper classes in general.



Embajadores gastronómicos

Gastronomic ambassadors





Benjamín Cienfuegos



Carlo von Mühlbrock



Cristián Correa



Pablo Galvez



Carlos Carmona



Axel Manríquez



Patricio Quense



Guillermo Rodríguez



Rodolfo Guzmán



Edwin Retamal



Tomás Olivera



Paula Larenas



Rodrigo Jofré



Pilar Rodríguez



Giancarlo Mazzarelli



Guillermo Muñoz



Rodrigo Barañado



Matías Palomo



Alonso Barraza



Sergio Valenzuela



Giuliano Capelli



Mauricio Guerrero



Claudio Úbeda



Anita Epulef



Leonardo Chacón



María Teresa Madrid



Elisa Cea



Experiencias: nuestros chefs en el mundo

Experiences: our chefs around the world



El placer de mostrar lo nuestro

CRISTIÁN CORREA

He palpado, como muchos y con diferente diagnóstico, lo que pasa en cada país con sus costumbres e identidad.

Cuando se llega a cualquier ciudad del mundo, lo primero que se hace es tratar de hacerse una idea de dónde se está. ¿Y cómo se hace? Informándose sobre el clima, conociendo el mapa de la ciudad, su gente, cómo habla, se viste, qué piensa y cómo se relaciona entre sí.

Pero la forma más certera de interiorizarse del lugar en donde se está es probando la cocina local. No tiene que ser necesariamente en uno de los restaurantes más finos y elegantes de la ciudad, sino en un lugar cotidiano, donde la gente se alimenta diariamente. Porque somos lo que comemos, hay que darse una vuelta por unos cuantos “boliches” y probar los platos.

De esa manera se comienzan a poner etiquetas. En Lima no se pueden perder los ceviches, las causas, los chupes; en Buenos Aires el bife chorizo es un imperdible y si se quiere se puede encontrar una pasta “fenómena”; en Madrid no se pueden dejar de visitar las tiendas de jamones e ir de tapas.

Y Chile ¿en qué está? ¿Qué se habla de nosotros? ¿Qué nos representa? ¿Cómo nos vemos?

Somos 4.000 kilómetros de costa, con diversidad de climas, una tremenda variedad de productos, una tradición que se deja ver tímidamente por haber sido cocinada a fuego lento en el seno familiar, sin muchas veces ser comentada sino adoptada de forma natural.

La cazuela humeaba en la mesa cuando llegábamos del colegio y era normal; si la abuela estaba de ánimo, el pan amasado estaba de todas maneras; los porotos granados, el pebre, la merluza frita, el charquicán, el pastel de choclo que muchas veces nos unía pelando las mazorcas. Sí, lo sé, no para todos fue así. Pero para quienes sí tuvimos la suerte de vivirlo es nuestra misión transmitirlo, porque estamos hechos precisamente de los sabores de nuestros recuerdos.

Junto con ProChile he sido cocinero-relator-vendedor de lo que somos. He tenido la suerte de cocinar representando a Chile y contar de lo nuestro en lugares como España, Canadá, Estados Unidos, China, India y Reino Unido. Es increíble que cuando muestras el merquén o los piñones o cocinas las humitas o pones a todos a rellenar empanadas, se dan cuenta de lo que es Chile y tú tomas conciencia también de lo que eres y de dónde vienes.

Podemos mostrar los productos porque sabemos todo lo que es Chile. Conocemos cómo se fascinan los extranjeros que pasan por nuestro terruño con los platos más tradicionales, si es que tienen la suerte de encontrarlos en algún local, porque no muchos se atreven a entregar esta tradición diariamente, no muchos la cuentan, no muchos la cocinan.

Somos todo eso, diversidad, indecisiones, contradicciones. Somos tierra, mar y tradiciones escondidas.



The pleasure of showing what's ours

CRISTIÁN CORREA

Like many other people, but reaching different conclusions, I have sensed what is happening to the customs and identity of different countries.

On arriving at any city in the world, the first thing you do is try to get an idea of where you are. How do you do that? By finding out about the weather, getting to know the map of the city, its people, how they talk, how they dress, what they think about and how they relate to one another.

However the most accurate way to get inside any place is to try the local food, not necessarily in one of the city's fine, elegant restaurants, but in an ordinary place where people go to eat every day. We are what we eat, so you should go to visit a few popular restaurants and try the dishes.

That's the way places start getting labelled. In Lima, you must try the ceviches, causas and chupes (chowders); in Buenos Aires, the sirloin steak is not to be missed and you can also find fantastic pasta, whilst in Madrid, a visit to the specialist ham shops and a night eating tapas are a must.

So what about Chile? What do they say about us? What is representative of us? What do we look like?

We have 4,000 kilometres of coastline with a whole range of climates and a tremendous variety of products. Our culinary tradition peeks out shyly, as it was slowly simmered in the family home, without being much talked about but adopted naturally.

A steaming pot of cazuela (soup with chunks of meat and vegetables) was usually on the table whenever we got home from school, if grandma was in the right frame of mind, and there was always pan amasado (homemade bread). Dishes such as porotos granados (hot bean casserole), pebre, fried hake, charquicán and pastel de choclo (sweetcorn pie) often

united us in smiles. Yes, I know it wasn't like that for everyone. However, for those of us who were lucky enough to experience this, it is our mission to share it, because we are made up of the flavours of our memories.

Together with ProChile, I have been cook and storyteller and salesperson for all things Chilean. I have been lucky enough to represent Chile, cooking and talking about our traditions in countries such as Spain, Canada, the United States, China, India and Great Britain. It is amazing that when you show people merquén or piñones or cook humitas (sweetcorn parcels) or get everyone filling empanadas (pasties), they come to understand Chile and you also realise who you are and where you come from.

We can present these products because we know everything about what Chile is. We know how fascinated the foreigners who visit our country are with our most traditional dishes, if they are lucky enough to find them in a café, because many do not dare to deliver this tradition every day. Few people talk about or cook this kind of fare.

We are all these things, diversity, indecision, contradiction. We are land, sea and hidden traditions.





La mágica experiencia de vender Chile

PILAR RODRÍGUEZ

Sin duda que la tarea de “vender Chile” ha sido una de las experiencias más valiosas que me ha tocado disfrutar desde que decidí trabajar con mis dos pasiones: la comida y el vino. Todo lo que implica esta labor ha sido una oportunidad fantástica y que agradezco infinitamente. Me refiero a poder conocer el trabajo y esfuerzo gigantesco que hacen cada día miles de personas de nuestro país para poder vender sus productos en el extranjero y, de paso, mostrarle al mundo de lo que somos capaces; compartir con todos los sectores de la industria alimentaria; ver su trabajo y apreciar sus productos, entre otras muchas cosas.

Parte importante de este quehacer ha sido compartir con colegas de distintos países y culturas, que nos han dado la bienvenida y abierto sus cocinas para mostrar lo que Chile produce. Esto también ha enriquecido enormemente mi oficio y me incentiva a prepararme cada día mejor para poder representar de la mejor manera a toda la industria alimentaria de mi país.

Actualmente Chile tiene un lugar importante en el mapa agroalimentario mundial y ya no es sólo el vino el gran embajador de esta larga y angosta tierra. Productos de todos los sectores están presentes en las mesas de los mercados más exigentes e incluso hemos sido testigos del estreno de un grupo importante de emprendedores y empresarios de productos gourmet que han impresionado a los compradores de las cadenas más exigentes de América del Norte y Europa.

Nuestro terroir diverso, generoso y mágico nos entrega una canasta de sabores variada, entretenida e interesante. Esto se potencia con el esfuerzo y talento de las grandes, medianas, pequeñas o micro empresas que desarrollan productos fantásticos que nos permiten presentar una gastronomía diversa, inclusiva, que habla de nuestros orígenes y cultura. Esta es una oportunidad valiosa y se convierte en una plataforma y en una herramienta poderosa que construye la imagen del país. Precisamente, Sabores de Chile, Semanas Gastronómicas y otros eventos de arte, gastronomía y vino que se realizan en el extranjero son esfuerzos de mucho valor, que sin duda permiten mostrar a Chile como un productor y exportador de alimentos de clase mundial.

The magic of selling Chile

PILAR RODRÍGUEZ

The task of “selling Chile” has undoubtedly been one of the most valuable experiences I have enjoyed since I decided to base my career around my two passions: food and wine. This role has been a fantastic opportunity and one for which I will be eternally grateful. By this I mean the opportunity to get to know the tremendous work and effort thousands of people make every day in Chile to sell their products overseas. I also mean the opportunity to show the world what we are capable of, to get to know all the sectors of food production, see their work and appreciate their products. These are just some of the things this role has offered.

An important part of this work has been sharing with colleagues from different countries and cultures, who have made us welcome and opened their kitchens so we could show what Chile produces. This has also enormously enriched my job and motivated me to learn more each day so as to be able to represent Chile’s food industry in the best way possible.

Chile currently enjoys an important place on the world food production map and it is not only wine which is proving to be the great ambassador for this long, narrow country. Products from all sectors can be found on dining tables in the most demanding markets and we even witnessed an important group of entrepreneurs and businesspeople launch gourmet products which impressed buyers from the most demanding food retail chains in Europe and North America.

Our diverse, generous and magical terrain gives us a plethora of varied, fun and interesting flavours. This is made possible by the efforts and talent of the micro-enterprises and small, medium and large companies who have developed fantastic products which allow us to present a diverse, inclusive cuisine which reveals our origins and culture. This is a valuable opportunity and has become a platform and a powerful tool in constructing the image of our country.

In effect, Flavours of Chile, Gastronomic Weeks and other art, food and wine events organized abroad are very valuable initiatives which undoubtedly show that Chile is a producer and exporter of world-class food.



La cocina de Chile: su identidad hoy, ayer y mañana

GUILLERMO RODRÍGUEZ, PRESIDENTE ASOCIACIÓN DE
CHEFS DE CHILE LES TOQUES BLANCHES

En los últimos años, la gastronomía chilena se ha visto enriquecida con nuevos productos que han aportado variedad, riqueza y valor nutritivo a la comida que hoy se saborea en nuestras mesas. Productos que paulatinamente han comenzado a hacerse familiares en nuestro país y han salido al mundo, aumentando la variedad de exportaciones.

Hoy ya estamos instalados en diferentes partes del mundo con nuestros productos, grandes chefs ya cocinan con ellos, dándoles el valor gastronómico que se merecen. Todo esto, gracias a la promoción realizada por ProChile a través de los Sabores de Chile y las Semanas Gastronómicas en diferentes mercados. Hemos tenido la posibilidad de conocer y trabajar con cocineros de todos los continentes, representando con orgullo las cocinas locales chilenas, promocionando los sabores y saberes de las huertas, caletas, ferias y mercados de nuestro territorio.

Hemos trabajado durante años teniendo como norte la consolidación de la cocina chilena renovada, una meta de los cocineros chilenos, que también tiene un significado en la historia de nuestro país. Muchos otros han contribuido a ello, persiguiendo el mismo fin, convencidos que es posible e imperativo que productos autóctonos tales como la quínoa, el merquen o las papas de Chiloé, sean servidos también en las mesas internacionales usando su propio e intenso lenguaje multicultural.

Este libro es mucho más que un recetario. Es un trabajo de recopilación de experiencias vividas con otros chef de otras culturas que hemos realizado con colegas y amigos. Es el recuento de acontecimientos importantes para Chile, en el marco de su inserción en un mundo globalizado

Ninguno de estos logros habría sido posible sin el apoyo de ProChile y los cocineros y cocineras chilenas.

Muchas gracias a todos aquellos que colaboran en la promoción de nuestros productos chilenos.

The identity of Chilean cuisine: past, present and future

GUILLERMO RODRÍGUEZ, PRESIDENT CHILEAN CHEF'S
ASSOCIATION LES TOQUES BLANCHES

In recent years, Chilean cuisine has been enriched by new products which have given variety, flavour and nutritional value to the food we now savour at home. These products are gradually becoming familiar here in Chile and have also ventured overseas, increasing the variety of Chilean exports.

Today our products have been positioned in many parts of the world and great chefs are already cooking with them, giving them the gastronomic value they deserve.

All of this is due to ProChile promotional work through the Flavours of Chile and Gastronomic Weeks, in different markets around the world. We have had the opportunity to get to know and work with chefs from every continent, to proudly represent local Chilean cuisine and to promote the flavours and skills of Chile's market gardens, fishermen's coves and markets.

For years we have worked towards the goal shared by many Chilean chefs - consolidating the renaissance of Chilean cuisine - a goal which is also important to the history of our country. Many other people have contributed to this goal, pursuing the same end, convinced that it is both possible and important that native products such as quinoa, merquén and chilote potatoes are served at international dinner tables using their own intense multicultural language.

This book is so much more than a mere recipe book. It compiles our own experience and that of our colleagues and friends working with other chefs from other cultures. It is the retelling of important achievements for Chile, within the context of its insertion in a globalized world.

None of these achievements would have been possible without the support of ProChile and Chilean chefs.

Many thanks to everyone who helps to promote our Chilean products.







Vinos chilenos

Vinos del nuevo mundo con la elegancia del viejo mundo

Las zonas de producción de vinos en Chile abarcan 1.400 kilómetros, desde los 27° hasta los 39° de latitud sur. El tamaño y la ubicación geográfica de la región proporcionan una amplia gama de condiciones climáticas y tipos de suelos, y abarcan una variedad de métodos de cultivo. Entre las características distintivas del entorno se cuentan las siguientes:

- * Clima mediterráneo;
- * Concentración de la lluvia en los meses de invierno, con un período seco prolongado que comienza a finales de la primavera y termina a finales del verano;
- * Alta oscilación térmica diaria, con temperaturas diurnas que superan los 30°C durante los meses más cálidos y disminuyen considerablemente de noche (entre 15° y 18°C hacia la costa y más de 20°C en las faldas de la Cordillera de los Andes);
- * Muchas horas de sol;

- * Humedad relativa entre 55% y 60% en verano; y
- * Un período prolongado de crecimiento y maduración.

Estas características estimulan que la vid tenga una fotosíntesis intensiva durante el día, mientras que la marcada diferencia de la temperatura nocturna le entrega el descanso necesario. Esta combinación aporta las condiciones perfectas para la maduración lenta, que promueven una constitución ideal de la uva y un buen desarrollo del color y los aromas. Es muy difícil encontrar condiciones tan ideales en otras regiones vitivinícolas del mundo.

La vitivinicultura en Chile comenzó con la llegada de los conquistadores españoles, y por eso tiene una relación directa con la historia del país. La primera cosecha data de 1551. La historia vitivinícola chilena está marcada por varios períodos: La Conquista Española, la Colonia, la Independencia, el renacimiento del vino en la segunda mitad del siglo

19 y finalmente el siglo 20, con su paralización, la crisis de 1979 y la posterior reconstrucción.

Los 450 años de historia vitivinícola del país han sido influenciados de gran manera por el Viejo Mundo. Los siguientes eventos han marcado la evolución de la producción de vino en Chile:

- Los conquistadores españoles introdujeron vides a mediados del siglo 16.
- En 1851 se introdujeron nobles variedades vinícolas francesas, como el Cabernet Sauvignon, Cot (o Malbec), Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Semillón y Riesling. Actualmente, los descendientes de estas vides son los únicos clones prefiloxéricos del mundo, y se cultivan en Chile sin portainjertos.
- Debido a la plaga de filoxera que devastó los viñedos europeos en la segunda mitad del siglo 19, muchos técnicos y enólogos de Europa (franceses, italianos y españoles) inmigraron a Norte y Sudamérica. Una gran proporción de estos expertos llegaron a Chile, ya que de todos los países de las Américas era el que presentaba las condiciones ideales de suelo y clima para la vitivinicultura.
- En 1877 se exportaron vinos chilenos a Europa por primera vez, y su fama fue confirmada por los posteriores reconocimientos en diferentes exhibiciones (Bordeaux 1882, Liverpool 1885, Grand Prix Paris 1889 entre otras).
- En 1979, la Viña Miguel Torres (filial de Bodegas Torres, de España) introduce nueva maquinaria, tecnología, tanques de acero inoxidable y tecnología de última generación, dando un ejemplo que sería imitado por todas las viñas del país.

Hoy en día, los vinos chilenos están entre los más orgánicos y ecológicos del mundo. Debido al verano seco y la falta de lluvia, las vides chilenas muy rara vez presentan enfermedades u oídio. Las barreras geográficas como el Desierto de Atacama por el norte, el hielo antártico por el sur, las montañas de los Andes por el este y el Océano Pacífico por el oeste han protegido al país de la llegada de la filoxera u otros áfidos. La ausencia

de tales amenazas implica que los productores chilenos deben usar sólo el mínimo de protecciones necesarias para las vides, las cuales pueden crecer en las condiciones más naturales posibles.

Chile se considera uno de los mejores países productores de vino gracias a sus virtudes climáticas y geográficas naturales y el uso de tecnología de punta. Sus vinos han ganado numerosos reconocimientos internacionales en el mundo entero.

Viñedos

Chile ha realizado grandes inversiones en nuevas plantaciones de variedades de uva premium: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Carmenère, Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Carignan, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Moscatel de Alejandría, Semillón, Riesling, Viognier and Gewürztraminer.

Inversión extranjera

La inversión extranjera ha tenido una influencia notable en el desarrollo de la industria del vino chileno. Nombres como Bodegas Torres (España) y Chateau Lafitte (Francia) han estado presentes por mucho tiempo en su historia. Se sienten atraídos por la geografía y clima ideales, la promesa de fruta de la mejor calidad y cosechas sanas, más la creciente demanda de los vinos chilenos a nivel mundial.

Desarrollo de exportaciones

Desde la década de 1980, la actividad exportadora de vinos chilenos ha crecido continuamente en el tiempo, no sólo en términos de volumen sino también en destinos. En 1990 Chile exportaba vinos a 53 países, cifra que en 2008 había aumentado a 95 países de todo el mundo.

Chile se ha ganado un prestigio internacional como productor de vinos de calidad. La inversión que ha hecho la industria en tecnología de última generación, el aumento en la producción de variedades premium en los viñedos y la cooperación con productores extranjeros reconocidos son elementos que han contribuido con el reconocimiento a nivel mundial.





Chilean wine

New world wine with old world elegance

Chile's wine growing areas span 1,400 kilometres from latitudes 27° to 39° south. The region's size and geographic location provide a wide range of climatic conditions and soil types and encompass a variety of growing methods. Distinctive features of the environment include the following:

- * Mediterranean climate;
- * Rainfall is concentrated during the winter months, with a long, dry period starting at the end of spring and finishing at the end of summer;
- * High thermal oscillation, with daytime temperatures exceeding 30°C during the warmest months and falling considerably at night (by 15° to 18° C towards the coast and by more than 20°C in the foothills of the Andes mountains);
- * Long hours of sunshine;
- * Relative humidity of 55% to 60% during summer; and
- * An extended growing and ripening period.

These characteristics encourage intensive photosynthesis activity in the vine during the day, while the major fall in temperature at night gives the vine its required rest. This combination provides the perfect conditions for slow ripening, promoting ideal grape constitution and developing good colour and aromas. Such ideal conditions are rarely found in other winemaking regions of the world.

Wine making in Chile began with the arrival of the Spanish conquistadores and is closely linked to Chilean history. The first Chilean vintage dates back to 1551. Chilean wine making history is marked by several periods, such as: the Spanish conquest, colonial times, independence, the wine renaissance of the second half of the 19th century and finally the 20th century, the 1979 Crisis and the subsequent period of growth.

Chile's 450 years of winemaking history have been strongly influenced by the Old World. The following events have marked the evolution of

Chilean wine production:

- The Spanish conquistadores introduced grapevines in Chile into the mid-1500s.
- In 1851, noble French wine grape varieties such as Cabernet Sauvignon, Cot (or Malbec), Merlot, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Sémillon and Riesling were brought to Chile. The descendants of these vines are currently the only pre-Phylloxera clones that exist in the world and they are grown in Chile without rootstocks.
- Due to the Phylloxera blight which devastated European vineyards during the second half of the 19th century, many European (French, Italian and Spanish) winemakers and technical experts immigrated to North and South America. A large proportion of these experts arrived in Chile, since of all of the countries on the American continent, it was the one with the ideal soil and climatic conditions for winemaking.
- Chilean wines were first exported to Europe in 1877 and their fame was confirmed by subsequent recognition at different exhibitions (Bordeaux 1882, Liverpool 1885, Grand Prix Paris 1889, and others).
- In 1979, Viña Miguel Torres (a subsidiary of Bodegas Torres, Spain) introduced new machinery, technology, stainless steel tanks and state-of-the-art technology setting an example that was followed by all of the Chilean wineries.

Today Chile's wines are among the most organic and ecological in the world. Due to the dry summer season and lack of rainfall, Chile's vines rarely suffer from disease or mildew. Geographical barriers such as the Atacama Desert to the north, the Antarctic ice to the south, the Andes Mountains to the east and the Pacific Ocean to the west have protected the country from the arrival of Phylloxera and other aphids. The absence of these threats means that Chilean producers only need to use the very minimum of protection for the vines, leaving them to grow in the most natural conditions possible.

Chile is considered one of the best wine producing countries due to its

natural climatic and geographic bounties and its use of state-of-the-art technology. As a result, Chilean wine has gained much international recognition throughout the world.

Vineyards

Chile has invested heavily in new plantations of premium grape varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Carménère, Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Carignan, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Muscat of Alexandria, Sémillon, Riesling, Viognier and Gewürztraminer.

Foreign Investment

Foreign investment has significantly influenced the development of the Chilean wine industry. Names such as Bodegas Torres (Spain) and Chateau Lafitte (France) have long featured in Chile's history. These investors are attracted by the ideal geography and climate, the promise of top quality fruit and healthy harvests and the growing demand for Chilean wines worldwide.

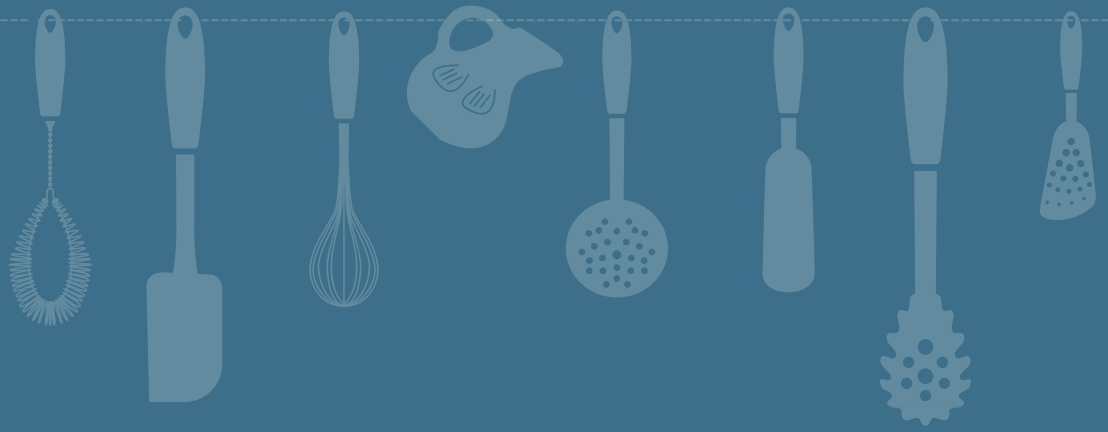
Export Development

Since the 1980s, Chile's wine export activity has increased steadily not only in terms of volume but also in terms of export destinations. In 1990 Chile exported wines to 53 counties; by 2008 this figure had risen to 95 countries around the world.

Chile has earned an international reputation as a producer of quality wine. The industry's investment in state-of-the-art technology, increased production of premium varieties and cooperation with renowned foreign producers have all contributed to worldwide recognition.







Preparaciones de Chile al mundo

Chilean preparations for the world



Pisco sour

(Para 6 a 8 personas)

Chef Cristián Correa

- * 250 cc. de jugo de limón
- * 750 cc. de pisco de 35 grados
- * 350 a 450 Gramos de azúcar flor (a gusto)
- * Pizca de clara de huevo
- * 8 Cubos de hielo
- * 1 limón de Pica

01. Poner los todos los ingredientes en una juguera, incluso el limón de Pica entero, y procesar hasta tritararlo y ver abundante espuma.
02. Colar y servir frío.
03. Si se quiere, a la hora de servir mojar el borde de la copa con jugo de limón y untarlo con una mezcla de azúcar granulada y canela.
04. Otra variación, es agregar a la mezcla en la juguera $\frac{1}{2}$ jengibre fresco y pelado.

Pisco sour

(Serves 6 to 8)

Chef Cristián Correa

- * 8.7 fl. oz. lemon juice
- * 1.3 pints 35° pisco
- * 12 to 16 oz. icing sugar (to taste)
- * A little egg white
- * 8 ice cubes
- * 1 pica lemon (a very small, round lemon)

01. Put all the ingredients in a liquidiser, including the whole pica lemon and process until the mix is crushed and very foamy.
02. Strain and serve cold.
03. Optionally, before pouring the pisco sour into the glass, moisten the edge of the glass by dipping it into lemon juice, then dip it straight into a mix of granulated sugar with cinnamon.
04. Another variation is to add half a piece of fresh, peeled ginger root into the mix.



Entradas

Starters





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Merlot
del Valle de Cachapool

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Merlot from the Cachapool Valley

Ajiaco aromatizado al merquén y hojas de cilantro

(Para 6 personas)

Chef Axel Manríquez

- * 400 gramos de carne asada de vacuno
- * 20 cc. de aceite de oliva
- * 2 dientes de ajo
- * 300 gramos de cebolla en pluma
- * 100 gramos de zanahoria picada en juliana
- * 50 gramos de pimentón rojo en juliana
- * 700 gramos de papas peladas cortadas en dientes
- * 3 litros de caldo de carne
- * 6 huevos
- * Cilantro picado fino, Merquén, Sal de cocina, Ají de color, Comino molido, Orégano seco, Hojas de laurel

01. Desmenuzar la carne asada y reservar.
02. Dorar la cebolla con el ajo en aceite de oliva. Agregar el pimentón y la zanahoria. Condimentar con sal, ají de color, comino, orégano y laurel. Incorporar las papas picadas y dorar por algunos minutos.
03. Añadir la carne junto al salteado de verduras y papas. Incorporar el caldo de res y cocinar a fuego suave por 20 minutos.
04. Antes de servir, calentar parte del caldo en una cacerola baja y pochar un huevo a la vez, procurando que no hierva para no romperlos.
05. Disponer en el fondo del plato las verduras y la carne desmenuzada, sobre lo cual se pone el huevo pochado y se cubre todo con el caldo caliente. Espolvorear cilantro y merquén.

Ajiaco: beef stew scented with merquén and coriander leaves

(Serves 6)

Chef Axel Manríquez

- * 14 oz. roast beef
- * 0.7 fl. oz. olive oil
- * 2 cloves of garlic
- * 10.5 oz. onion, cut into thin strips
- * 3.5 oz. carrots, cut into julienne strips
- * 1.7 oz. red pepper, cut into julienne strips
- * 24.5 oz. peeled, diced potatoes
- * 5 pints meat stock
- * 6 eggs
- * Finely chopped coriander, merquén, cooking salt, paprika, ground cumin, dried oregano, bay leaves

01. Shred the roast meat and put to one side.
02. Sauté the onion and garlic in olive oil until golden. Add the red pepper and carrots. Season to taste with salt, paprika, cumin, oregano and bay leaves. Add the diced potatoes and sauté for a few minutes.
03. Add the meat to the sautéed vegetables and potatoes. Next add the beef stock and simmer over a low heat for 20 minutes.
04. Before serving, heat some of the stock in a shallow saucepan and poach one egg at a time. Take care that the stock does not boil, so as not to break the eggs.
05. Arrange the vegetables and shredded meat on the plate. Place the poached egg on top and pour hot stock over all the ingredients. Sprinkle with coriander and merquén.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Chardonnay
del Valle de Elqui

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Chardonnay from the Elqui Valley

Caldillo de congrio de Pablo Neruda

(Para 4 personas)

Chef Paula Larenas

- * 4 Medallones de congrio colorado
- * 4 Cucharadas de aceite de oliva
- * 4 Dientes de ajo
- * 1/2 Cebolla
- * 2 Tomates
- * 4 Papas coraila
- * 1 Taza de langostinos
- * Cilantro
- * 1 Taza de vino Sauvignon Blanc
- * 2 Tazas de caldo de pescado o fumet
- * 1 Taza de crema
- * Sal, Pimienta

01. Picar la cebolla en pluma y machacar los dientes de ajo. Pelar los tomates y cortarlos en cuartos. Lavar, pelar y picar las papas en octavos, luego cocerlas. Cuando estén listas, parar la cocción con agua fría y reservar. Picar el cilantro muy fino.

02. Para la elaboración del caldillo, en una olla o paila de greda grande calentar el aceite de oliva, agregar la cebolla y dorar; adiconar los ajos, tomates y revolver. Añadir el vino blanco para aromatizar, incorporar el caldo y las porciones de pescado. Cuando esté cocido, poner las papas y camarones dejando cocinar todo por dos minutos más. Condimentar con sal y pimienta.

03. Al servir, en un plato sopero disponer un trozo de congrio, papas y caldo con cebolla, ajo y tomates. Terminar con un toque de crema y cilantro picado.

Pablo Neruda's conger chowder

(Serves 4)

Chef Paula Larenas

- * 4 Medallions red cusk-eel (similar to red kingclip or conger eel)
- * 4 tablespoons olive oil
- * 4 cloves of garlic
- * 1/2 onion
- * 2 tomatoes
- * 4 coraila potatoes
- * 1 cup prawns
- * Coriander
- * 1 cup Sauvignon Blanc wine
- * 2 cups fish stock or fumet
- * 1 cup cream
- * Salt and pepper

01. Finely slice the onion into strips and crush the garlic cloves. Peel the tomatoes and cut them into quarters. Wash, peel and chop the potatoes into eight pieces, then boil them. When they are ready, plunge them into cold water and put to one side. Finely chop the coriander.

02. To make the chowder, heat the olive oil in a large saucepan or earthenware casserole dish. Add the onion and fry until golden. Add the garlic and tomatoes and stir. Add the white wine for aroma, add in the stock and the fish portions. When the mixture is cooked, add in the potatoes and prawns and cook for another two minutes. Season with salt and pepper.

03. To serve, place a piece of cusk-eel in a soupbowl, together with potatoes and some of the liquid with onions, garlic and tomatoes. Finish off with a touch of cream and chopped coriander.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Sauvignon
Blanc del Valle de Casablanca

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Sauvignon Blanc from the Casablanca Valley

Ceviche de atún y machas

(Para 6 personas)

Chef Carlo von Mühlenbrock

- * 700 Gramos de atún fresco
- * 180 Gramos de machas
- * 240 Gramos de cebolla
- * 48 Gramos de cilantro
- * 330 Gramos de jugo de limón
- * 150 cc. de aceite de oliva
- * 1 Taza de choclo
- * 1 Cucharadita de merquén
- * Sal, Pimienta

01. Cortar el filete de atún en cubos de un centímetro y reservar.
02. Pelar las cebollas y cortarlas en seis medias lunas, dejando la raíz para evitar que se separen. Grillarlas por ambos lados y salpimentarlas, terminar de cocinarlas a horno medio hasta que estén doradas y blandas.
03. En una olla con agua y sal, hervir y blanquear las machas por 20 segundos, luego detener la cocción introduciéndolas en un recipiente con agua y hielo. Cortarlas en tiras.
04. Para el aderezo mezclar el jugo de limón, aceite de oliva, las cebollas asadas deshojadas, las machas y el cilantro.
05. Finalmente, agregar el atún previamente salpimentado y ponerle merquén. Para dar más frescor a la mezcla se pueden añadir a último minuto algunos cubos de hielo. Se decora con choclo y berros.

Ceviche of tuna and razor clams

(Serves 6)

Chef Carlo von Mühlenbrock

- * 1½ lb fresh tuna fillet
- * 6 oz. razor clams
- * ½lb onion
- * 1.7 oz. coriander
- * 11.6 oz. lemon juice
- * 5.2 fl. oz. olive oil
- * 1 cup of sweetcorn
- * 1 teaspoon of merquén
- * Salt and pepper

01. Cut the tuna fillet into one centimetre cubes and set aside.
02. Peel the onions and cut them into six half moons, leaving the root so they do not fall apart. Grill them on both sides and season them. Then bake them in a medium oven until they are soft and golden.
03. Put water and salt into a saucepan, bring it to the boil and blanch the razor clams for 20 seconds. Plunge them into a bowl of cold water and ice. Cut them into strips.
04. To make the dressing, mix the lemon juice, olive oil, segments of roasted onions, razor clams and coriander.
05. Finally add the ready-seasoned tuna and sprinkle with merquén. To make the mixture more refreshing, ice cubes can be added just before serving. Decorate with sweetcorn and watercress.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Chardonnay
del Valle de Curicó

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Chardonnay from the Limarí Valley

Ceviche de salmón con quínoa al merquén

(Para 4 personas)

Chef Tomás Olivera

- * 2 Tazas de salmón picado en cubos
- * 2 Cucharadas soperas de ciboulette
- * 4 Cucharadas soperas de pimientos rojos picados
- * 50 ml. de jugo de limón
- * 2 Cucharadas de aceite de oliva
- * 2 Cucharaditas de merquén
- * ½ Taza de mote
- * ½ Taza quínoa
- * ½ Taza de tomates picados en brunoise
- * 2 Cucharadas de cilantro
- * Lechugas surtidas

01. Mezclar el salmón con los pimientos, el ciboulette, aderezar con la sal y el merquén, el jugo de limón y un poco de aceite de oliva.

02. Cocinar el mote y la quínoa por separado. Unir con los tomates, el cilantro, aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta.

03. En un timbal disponer la ensalada de mote y quínoa, sobre ésta el ceviche de salmón.

04. Colocar en un lado del plato el timbal, alrededor disponer el merquén y al centro las lechugas aderezadas con limoneta.

Salmon ceviche with merquén - spiced quinoa

(Serves 4)

Chef Tomás Olivera

- * 2 cups of finely diced salmon
- * 2 soupspoons of chives
- * 4 soupspoons of diced red peppers
- * 1.76 fluid oz (50 ml.) of lemon juice
- * 2 tablespoons of olive oil
- * 2 teaspoons of merquén
- * ½ cup of mote
- * ½ cup of quinoa
- * ½ cup of tomatoes diced brunoise-style
- * 2 tablespoons of coriander
- * assorted lettuce leaves

01. Mix the salmon with the peppers, chives, sprinkle with the salt and the merquén, lemon juice and a little olive oil.

02. Cook the mote and quinoa separately. Mix with the tomatoes, coriander, olive oil, salt and pepper.

03. Put the mote and quinoa salad into a timbale (small round mould) and then place the ceviche of salmon on top.

04. Press out the contents of the timbale onto one side of the plate, sprinkle merquén around them. Finally, arrange the lettuce leaves in the centre of the plate, sprinkled with lemon dressing.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Viognier
del Valle de Maule

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Viognier from the Maule Valley

Chupe de jaiva dorado en paila de greda

(Para 6 personas)

Chef Guillermo Rodríguez

- * 360 Gramos de carne de jaiba
- * 4 Rebanadas de pan de molde sin orillas
- * 1/2 Cebolla mediana picada fina
- * 20 cc. de aceite de oliva
- * 300 cc.de crema fresca
- * 1/2 Ají verde
- * 1/2 Diente de ajo
- * 25 Gramos de mantequilla
- * 30 Gramos de queso rallado
- * Ají de color
- * Comino
- * Sal
- * Pimienta

01. Calentar el aceite de oliva en un sartén y saltear la cebolla con el ajo, el ají de color y el comino.

02. Aparte remojar la miga de pan en la crema fresca, agregar la carne de jaiba limpia y desmenuzada y el salteado de cebolla. Condimentar con sal, pimienta y ají verde.

03. Poner la mitad del queso rallado y revolver bien.

04. Aparte enmantequillar los librillos de greda y rellenar con la mezcla.

05. Espolvorear el queso rallado, el ají de color y cocer en el horno a baño maría a 150°C por 15 ó 20 minutos.

Crab chupe (casserole) au gratin in an earthenware dish

(Serves 6)

Chef Guillermo Rodríguez

- * 12.7 oz. crab meat
- * 4 slices of bread, crusts removed
- * 1/2 medium onion, finely diced
- * 0.7 fl. oz. olive oil
- * 10.5 fl. oz. fresh cream
- * 1/2 green chilli pepper
- * 1/2 garlic clove
- * 0.8 oz. butter
- * 1 oz. grated cheese
- * Paprika
- * Cumin (to taste)
- * Salt
- * Pepper

01. Heat the olive oil in a frying pan and sauté the onion with the garlic, mild chilli pepper and cumin.

02. In a separate bowl soak the breadcrumbs in the cream, add the cleaned, flaked crab meat and the sautéed onion. Season with salt, pepper and green chilli pepper.

03. Add half of the grated cheese and mix well.

04. Butter the earthenware dishes and fill with the mixture.

05. Sprinkle with the remaining grated cheese, some paprika and bake in a bain-marie in the oven at 150°C / 300°F / Gas mark 2 for 15 to 20 minutes.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Sauvignon
Blanc del Valle de Casablanca

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Sauvignon Blanc from the Casablanca Valley

Frutos del Pacífico sur con milcao de albahaca y tocino

(Para 4 personas)

Chef Cristián Correa

- * 500 Gramos de papas
- * 500 Gramos de papas ralladas y estrujadas
- * 1 Cucharada de albahaca picada finamente
- * 50 Gramos de tocino frito
- * 12 Ostiones
- * 12 Lenguas de macha
- * 12 Choritos
- * 12 Lenguas de erizo
- * 8 Limones
- * 4 Cucharadas de cilantro picado finamente
- * 1 Cucharada de jengibre picado finamente
- * 1 Cebolla morada picada en juliana
- * Sal, Pimienta

01. Para hacer el milcao, pelar y cocer las papas. Una vez frías unir con la papa rallada y formar una masa. Sazonar, agregar la albahaca y el tocino frito y picado. Formar pequeñas tortillas y freír en abundante aceite.

02. Poner los choritos limpios en una olla, cubrirlos con agua y dejar soltar el hervor hasta que abran. Desconchar y reservar.

03. En el mismo líquido de la cocción blanquear las lenguas de macha y los ostiones por 10 segundos. Dejar enfriar y mezclar con el erizo, agregar la cebolla, el cilantro, el jengibre picado y el jugo de los limones.

04. Salpimentar a gusto y servir con el milcao.

South Pacific shellfish with basil and bacon milcao

(Serves 4)

Chef Cristián Correa

- * 1 lb 1½ oz. potatoes
- * 1 lb 1½ oz. grated potatoes, squeezed to extract the liquid
- * 1 tablespoon of finely chopped basil
- * 1.7 oz. of fried bacon
- * 12 scallops
- * 12 shelled razor clams
- * 12 mussels
- * 12 sea urchin “tongues” (roe)
- * 8 lemons
- * 4 tablespoons finely chopped coriander
- * 1 tablespoon of finely chopped ginger
- * 1 red onion, cut into julienne strips
- * Salt and pepper

01. To make the milcao, peel and boil the potatoes. Once they are cold, mix them with the grated potatoes to form a dough. Season and add the basil and chopped, fried bacon. Make small round shapes and fry them in plenty of oil.

02. Put the cleaned mussels in a saucepan, cover them with water and leave them to steam until they open. Remove them from their shells and put to one side.

03. In the same cooking liquid, blanch the razor clams and scallops for 10 seconds. Allow to cool and mix with the sea urchin. Then add the onion, coriander, diced ginger and lemon juice.

04. Season to taste and serve with the milcao.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Chardonnay
del Valle de Leyda

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Chardonnay from the Leyda Valley

Ostiones sellados en aceite de oliva al ajo y pebre verde

(Para 4 personas)

Chef Pilar Rodríguez

- * 18 Ostiones
- * 3 Cucharadas de aceite de oliva al merquén
- * 2 Cucharadas de aceite de oliva perfumado al ajo
- * 2 Cucharadas de jugo de limón fresco
- * 2 Cucharadas de aceite de oliva
- * 1 Taza de hojas de cilantro fresco picado
- * 1 Taza de hojas de perejil fresco picado
- * 1/2 taza de cebolla cortada en pequeños cubos
- * Sal y pimienta negra al gusto
- * 1 Pizca de merquén

01. Limpiar los ostiones y marinarlos en el aceite de oliva al merquén.
02. Para el pebre, mezclar en un recipiente el jugo de limón fresco, el aceite de oliva, sal y pimienta a gusto y emulsionar. Luego agregar el cilantro, el perejil, la cebolla en cubos y zest de limón. Reservar la preparación.
03. Calentar el aceite de oliva al ajo en un sartén antiadherente y sellar los ostiones por ambos lados por un par de minutos, hasta conseguir un bonito color dorado.
04. Servir de inmediato acompañado del pebre verde.

Scallops seared in garlic olive oil with green pebre

(Serves 4)

Chef Pilar Rodríguez

- * 18 scallops
- * 3 tablespoons merquén-flavoured olive oil
- * 2 tablespoons garlic-scented olive oil
- * 2 tablespoons fresh lemon juice
- * 2 tablespoons olive oil
- * 1 cup finely chopped fresh coriander
- * 1 cup finely chopped fresh parsley
- * 1/2 cup diced onion
- * Salt and black pepper to taste
- * Pinch of merquén

01. Clean the scallops and leave them to marinate in the merquén-flavoured olive oil.
02. To make the pebre, mix the fresh lemon juice in a bowl, together with the olive oil, salt and pepper and emulsify. Add the coriander, parsley, diced onion and lemon zest. Set the mix aside.
03. Heat the garlic-scented olive oil in a non-stick frying pan and sear the scallops on both sides for a couple of minutes until they are a nice, golden colour.
04. Serve immediately with the green pebre.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Carmenera
del Valle de Colchagua

Pastel de choclo

(Para 6 a 8 personas)

Chef Pilar Rodríguez

PINO (RELLENO):

- * 1 pollo (3 lb. o 1,5 Kg.) cocido sin piel y desmenuzado
- * 3 tazas de cebolla picada
- * 1 ½ lbs. o 750 grs. de carne molida
- * 3 cucharadita de aceite de oliva
- * 1 cucharadita orégano seco
- * 2 a 3 dientes de ajo molidos
- * 2 cucharadita sal o a gusto
- * Pimienta negra a gusto
- * 2 cucharadita pimentón en polvo o páprika
- * 1 pizca de comino
- * 1/2 taza de pasas
- * 10 aceitunas negras sin carozo
- * 3 huevos duros cortados en 4 o 6 partes, a lo largo

CUBIERTA DE CHOCLO O MAÍZ:

- * 12 tazas de granos de choclo o maíz, fresco o congelado
- * 1 taza de crema
- * 1 huevo batido
- * 1 cucharadita de sal o la cantidad a su gusto
- * 1 pizca de pimienta negra molida
- * 5 hojas medianas de albahaca, cortada en juliana fina
- * 2 cucharada de mantequilla derretida
- * 8 cucharaditas de azúcar (opcional)

PINO: En un sartén calentar aceite y saltear la cebolla y ajo molido junto con el orégano, comino, pimienta, páprika y sal. Cocinar hasta que la cebolla est   cocida. Luego agregar la carne molida en una sola capa y cocinar solo por un lado hasta que est   dorado. Usando una espátula dar vuelta la carne y cocinar por el otro lado. Una vez que la carne est   cocida mezclar bien, de esta forma evitara obtener una mezcla aguada. Hacer este relleno el día anterior y una vez frío, guardar en el refrigerador hasta el montaje.

CUBIERTA DE CHOCLO: Usando un procesador de alimentos o una licuadora, moler el choclo por partes, agregando un poco de crema a la vez, hasta obtener un puré de textura suave y homogénea. Cocine esta mezcla en una olla, revolviendo a fuego lento constantemente. Cuando esta mezcla haya espesado, retirar del fuego y agregar el huevo batido y la mantequilla derretida, revolviendo hasta incorporar bien todos los ingredientes. Sazonar con sal, pimienta, agregar albahaca y reservar.

MONTAJE Y HORNEADO: Precalentar el horno a 375  F/185  C. Enmantequillar una fuente para horno o si prefiere, 8 pots individuales. Primero rellenar 1/3 de la fuente o pote con el pino. Luego agregar una capa de pollo desmenuzado, luego pasas, aceitunas y trozos de huevo duro. Finalmente cubrir con la mezcla de choclo. Para un acabado auténtico espolvoree un poco de azúcar granulada sobre la superficie. Hornee por aproximadamente 35 minutos o hasta que est   dorado. Servir de inmediato.





The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Carménère from the Colchagua Valley

Pastel de choclo (sweetcorn pie)

(6 to 8 servings)

Chef Pilar Rodríguez

PINO (FILLING):

- * 1 whole skinless chicken (3 lb.) boiled and shredded
- * 3 cups chopped onions
- * 1 ½ lbs. or 750 g. ground beef
- * 3 tablespoons olive oil
- * 1 teaspoon dry oregano
- * 2 to 3 cloves of garlic, crushed
- * 2 teaspoons salt
- * Black pepper to taste, freshly ground
- * 2 teaspoons sweet paprika
- * 1 pinch cumin
- * ½ cup raisins
- * 10 black olives, pitted
- * 3 hard boiled eggs cut in wedges (4 to 6 pieces)

SWEETCORN TOPPING:

- * 12 cups fresh or frozen sweetcorn
- * 1 cup cream
- * 1 egg, beaten
- * 1 teaspoon salt or to taste
- * 1 pinch of fresh ground pepper
- * 5 leaves of fresh basil cut in julienne
- * 2 tablespoons melted butter
- * 8 teaspoons sugar (optional)

PINO: Heat the oil in a large saucepan over a medium to high heat. Sauté the onions and the crushed garlic with the oregano, pinch of cumin and salt until the onions are cooked.

Add the meat in one layer, and cook until golden. Then, using a spatula, turn the meat and sauté the other side. Once the meat is cooked, add the sweet paprika and mix well. (If you stir the mixture from the beginning the result will be too watery). Prepare this filling the day before and once cool, refrigerate until needed.

SWEETCORN TOPPING: Using a food processor or blender, gradually grind the corn, adding the cream as you go, until a smooth, uniform purée is achieved. Put the mixture in a large saucepan and cook over a low heat, stirring constantly.

When it thickens, withdraw from the heat, add the beaten egg and melted butter and mix well. Add the basil, season with salt and pepper and reserve.

ASSEMBLY AND BAKING: Preheat the oven to 375°F / 190°C / gas mark 5.

Grease a baking dish or 8 individual ramekins. Fill the baking dish or each ramekin to 1/3 with the filling. Add a layer of the shredded chicken and then arrange the raisins, olives and egg wedges evenly on top. Finally cover with the corn mixture. For an authentic finish, sprinkle sugar on top. Bake for approximately 35 minutes, or until golden brown.

Serve immediately.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Chardonnay
del Valle de Limarí

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Chardonnay from the Limarí Valley

Salmón ahumado relleno de palta y mermelada de merquén

(Para 6 personas)

Chef Matías Palomo

- * 600 Gramos de salmón ahumado
- * 1 Palta
- * ¾ Taza de crema
- * 2 ½ Hojas de colapez
- * 2 Cucharadas de jugo de limón
- * 1 Cucharada de cilantro picado
- * 1 Taza de salsa de tomate
- * 4 Cucharadas de Merquén
- * ½ Taza de azúcar
- * 3 Hojas de gelatina

01. Cortar el salmón en láminas finas.

02. Para el mousse, licuar la palta, pasar la mezcla por el cedazo y agregar unas gotas de limón para evitar la oxidación. Batir la crema hasta que quede con consistencia aireada, pero sin llegar a hacer chantilly. Incorporarla con movimientos envolventes y salpimentar. Por último, agregar el colapez disuelto y el cilantro. Colocar en moldes y refrigerar.

03. Envolver con el salmón y reservar.

04. Para la mermelada de merquén, poner una taza de agua con la salsa de tomate, el merquén, el azúcar, la sal y pimienta en una olla a fuego medio por 15 minutos. Hidratar las hojas de colapez en agua fría, escurrirlas cuando estén hidratadas y agregarlas a la mezcla caliente. Colocar en un molde y dejar enfriar.

05. Al servir, en un plato colocar un poco de la mermelada de merquén, encima poner el salmón y decorar con brotes de alfalfa, perejil, cilantro y ciboulette cortado en bastones de un centímetro.

Smoked salmon stuffed with avocado and merquén jam

(Serves 6)

Chef Matías Palomo

- * 1 lb 5 oz. smoked salmon
- * 1 avocado
- * ¾ cup of cream
- * 2½ leaves of gelatine
- * 2 tablespoons lemon juice
- * 1 tablespoon of chopped coriander
- * 1 cup of tomato sauce
- * 4 tablespoons merquén
- * ½ cup granulated sugar
- * 3 leaves of gelatine

01. Cut the salmon into fine slices.

02. To make the mousse, liquidise the avocado, sieve the mixture and add a few drops of lemon juice so the mix does not turn brown. Beat the cream until it is airy but not so much that it becomes whipped cream. Fold it into the mixture and season. Finally add the dissolved gelatine and coriander. Place in moulds and refrigerate.

03. Put a portion of mousse in the centre of each piece of salmon and wrap the salmon around it to make a parcel

04. To make the merquén jam, put into a saucepan one cup of water, the tomato sauce, merquén, sugar, salt and pepper and simmer over a medium heat for 15 minutes. Rehydrate the gelatine leaves in cold water, strain them once they are hydrated and add them to the hot mixture. Put in a mould and allow to cool.

05. To serve, place a little merquén jam on a plate, put the salmon on top and decorate it with alfalfa beansprouts, parsley, coriander and chives cut into 1/3 inch (one cm.) pieces.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Sauvignon
Gris del Valle de Maipo

Sopa fría de palta y apio con ensalada de centolla y albahaca morada

(Para 4 personas)

Chef Pilar Rodríguez

- * 8 patas de centolla chilena
- * 1 taza de carne de centolla chilena
- * 1 cucharada de aceite de oliva orgánico extra virgen
- * 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- * 1/2 cucharadita de ralladura (zest) de limón
- * Una pizca de Merkén
- * Sal y pimienta negra fresca a gusto

SOPA:

- * 3 Paltas o aguacates tipo Hass, peladas y cortadas en pequeños cubos (reservar los cuescos o carozos)
- * 3 a 4 tazas de caldo de verduras
- * 1 cucharada de jugo de limón
- * 2 cucharadas de aceite de oliva orgánico extra virgen perfumado a la albahaca
- * 1 taza de apio pelado y cortado en pequeños cubos
- * Sal y Pimienta

ENSALADA:

- * 4 cucharadas de albahaca morada cortada en juliana fina
- * 2 tazas de apio cortado en juliana fina
- * 1 cucharada de jugo de limón
- * 1 cucharada de aceite de oliva orgánico extra virgen perfumado a la albahaca
- * 1/4 cucharada de zest de limón

PATAS DE CENTOLLA: En un bowl, mezclar el aceite de oliva, jugo de limón, ralladura de limón, Merkén, sal y pimienta. Agregar las patas de centolla y marinar en el refrigerador por un par de horas. Reservar.

SOPA DE PALTA: Licuar o procesar los cubos de palta, con el aceite de oliva, jugo de limón, y apio en cubos. Agregar 3 tazas de fondo de verduras y seguir licuando hasta obtener una mezcla cremosa un poco líquida. Agregar más fondo de verduras si es necesario. Rectificar la sazón. Reservar en el refrigerador con los carozos o cuescos de la sopa de palta dentro de la sopa, para evitar que la mezcla se oxide y mantenga su color verde característico.

ENSALADA DE CENTOLLA: En un bowl, sazonar la carne de centolla con aceite de oliva a la albahaca, jugo de limón, ralladura de limón, sal y pimienta. Reservar en el refrigerador hasta que esté listo para llevar a la mesa.

En otro bowl, mezclar el apio y albahaca cortado en juliana fina y, sazonar con sal, pimienta y un poco de aceite de oliva a la albahaca. Reservar.

MONTAJE: Poner la sopa en posillos individuales. En el centro del bowl poner una cucharada de carne de centolla y sobre ella dos patas de centolla cruzadas. Terminar con un poco de ensalada de apio y albahaca sobre la centolla. Servir de inmediato.





The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Sauvignon Gris from the Maipo Valley

Cold avocado and celery soup with king crab and purple basil salad

(Serves 4)

Chef Pilar Rodríguez

CRAB LEGS :

- * 8 Chilean king crab legs
- * 1 cup Chilean king crab meat
- * 1 tablespoon basil-infused extra virgin olive oil
- * 2 tablespoons fresh lemon juice
- * 1/2 tablespoon fresh lemon zest
- * 1 pinch of merkén
- * Salt and Black pepper to taste, freshly ground

AVOCADO SOUP :

- * 3 medium Hass avocados, peeled and cut into small cubes (save the pits)
- * 3 cups cold vegetable stock, more in case it is needed
- * 1 tablespoon lemon juice
- * 2 tablespoons basil-infused extra virgin olive oil
- * 1 cup peeled chopped celery
- * Salt and Black pepper to taste, freshly ground

CRAB SALAD :

- * 4 tablespoons purple basil cut into fine julienne strips
- * 2 cups celery cut into fine julienne strips
- * 1 tablespoon basil-infused extra virgin olive oil
- * 1 teaspoon lemon juice
- * 1/4 teaspoon lemon zest
- * 1 Pinch of salt

CRAB LEGS: In a large bowl, mix together the olive oil, lemon juice, lemon zest, merkén, salt and pepper. Add the crab legs and marinate in the fridge for a couple of hours. Set aside.

AVOCADO SOUP: Blend the avocado cubes, olive oil, lemon juice, and celery in a blender or food processor. Add 3 cups of cold vegetable stock and process until you get a slightly liquid, smooth creamy mixture. Add more vegetable stock if necessary. Adjust seasoning.

Place the avocado pits in the mixture to prevent the soup from turning brown (maintaining its typical green colour) and store in the fridge.

CRAB SALAD: In a bowl, season the crab meat with the basil-infused olive oil, lemon juice, lemon zest, salt and pepper. Keep in the fridge until you are ready to serve.

Place the celery and basil julienne strips in a separate bowl. Season the salad with a little basil-infused olive oil, salt, pepper and lemon zest. Set aside.

ASSEMBLY: Take the soup out of the fridge and discard the avocado stones. Pour the soup into individual bowls. Place a tablespoon of crab meat in the centre of each bowl. Place 2 crossed crab legs on top of the crab meat. Top off with a little of the celery and basil salad. Serve immediately.





Platos de fondo

Main courses





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Cabernet
Franc del Valle de Maipo

Cerdo glaseado con arrope de uva, salteado de perlas de manzanas rojas, papas, camote y cebolla morada

(Para 4 a 6 personas)

Chef Pilar Rodríguez

* 6 a 8 porciones de Costillitas de Cerdo con Panceta de 130 grs. c/u

GLASEADO :

- * 1 taza de Arrope de uva (grape syrup)
- * 1/2 taza de jugo de naranja
- * 1/4 de taza de vinagre balsámico
- * Sal y pimienta a gusto

SALTEADO:

- * 2 manzanas rojas medianas
- * 1lb. o 500 gramos de camote o papa dulce
- * 3 papas medianas peladas
- * 1 cebolla morada mediana pelada y cortada en juliana fina
- * 3 cucharadas de aceite de oliva perfumado al ajo
- * Sal y pimienta a gusto

GLASEADO: En un bowl mezclar el arrope de uva, jugo de naranja, vinagre balsámico, sal y pimienta.

Precalentar el horno a 230°F/110°C (muy suave). En un sartén sellar las costillitas de cerdo por el lado de la panceta con un poco de aceite de oliva y, ponerlos en una bandeja para hornear con el hueso hacia abajo. Con la ayuda de una brocha, untar las costillas con el glaseado y cocinar aproximadamente dos horas. Durante la cocción agregar la mezcla anterior cada 20 minutos. La cocción debe ser muy lenta y a baja temperatura para conseguir una carne tierna, suave y acaramelada.

SALTEADO: Pre-cocinar las papas y camotes. Luego con la ayuda de un sacabocados hacer bolitas de papas, camotes y manzanas con piel. Poco antes de terminar la cocción de las costillas, saltear las perlas de papas, camote, manzana y juliana de cebolla separadamente en un sartén, hasta que estén dorados y reservar.

Cuando la carne esté lista, retirar las costillas del horno y reservarlas en un bowl en la puerta del horno abierta, para mantener la t°. Retirar el jugo de cocción de la bandeja y reservar. Luego agregar 1/2 taza de agua hirviendo a la bandeja y raspar con una cuchara de madera. Con la ayuda de un colador fino, colar todos los jugos de la cocción y reservar en una olla pequeña. Dejar reposar y desgrasar antes de servir.

MONTAJE: Servir las costillas sobre el salteado de perlas de papas, manzanas y camotes. Agregar una cucharada del jugo de cocción de la carne y servir de inmediato.





The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Cabernet Franc from the Maipo Valley

Pork glazed in grape syrup with sautéed pearls of red apples, potatoes, sweet potatoes and red onions

(Serves 4 to 6)

Chef Pilar Rodríguez

* 6 to 8 x 5oz. portions of baby pork ribs with pork belly

FOR THE GLAZE:

- * 1 cup grape syrup
- * ½ cup fresh orange juice
- * ¼ cup balsamic vinegar
- * Salt and black pepper to taste, freshly ground

FOR THE SAUTÉ:

- * 2 medium red apples (Royal Gala)
- * 1lb. of sweet potatoes
- * 3 medium potatoes, peeled
- * 1 medium red onion, peeled and cut into fine julienne strips
- * 3 tablespoons garlic-infused olive oil
- * Salt and black pepper to taste, freshly ground

GLAZE: In a bowl mix the grape syrup, orange juice, balsamic vinegar, salt and pepper. Set aside.

PORK RIBS: To cook the ribs, preheat the oven to 230°F/110°C/gas mark ¼. Sear the belly side of the pork ribs in a frying pan with a little olive oil and then place them on a baking tray, bone-side down. Brush them with the glaze and then bake for 2 hours, basting every 20 minutes. They should be cooked slowly and at a low temperature until the meat is soft, tender and caramelised.

SAUTÉ: While the ribs are in the oven, precook the sweet potatoes and the potatoes in salted boiling water. Then, using a melon baller, make “pearls” (little balls) of apples (with peel), potatoes and sweet potatoes. Set aside.

Just before the pork is ready, sauté the julienne of red onions with garlic-infused olive oil for about 3 minutes and set aside. Then, do the same with the pearls of potato, apple and sweet potato. Add the red onions to the pearls mixture and set aside.

When the pork is done, remove the ribs and place in a bowl in the oven with the door open to keep warm. Save the gravy from the baking tray. Pour half a cup of boiling water onto the baking tray and scrape the residue with a wooden spatula. Pass it through a fine colander along with the saved gravy and put in a small saucepan. Skim off the fat and set aside before serving.

ASSEMBLY: Serve the ribs over the sautéed pearls of vegetables and red onions. Add a spoonful of the reserved gravy and serve at once.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Cabernet Sauvignon Reserva del Valle del Maipo

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a Cabernet Sauvignon Reserva from the Maipo Valley

Chuletas de cordero a la parrilla, jugo de romero y charquicán criollo

(Para 6 personas)

Chef Guillermo Rodríguez

CORDERO:

- * 3 Carré de cordero
- * 5 Gramos de romero fresco
- * 50 cc. de aceite de oliva
- * Sal
- * Pimienta negra en grano
- * 2 Dientes de ajo machacados
- * 5 Gramos de zeste de naranja
- * 300 cc. de jugo del cordero (demi-glace de cordero)

CHARQUICÁN CRIOLLO:

- * 240 Gramos de papas con piel lavadas y escobilladas
- * 145 Gramos de zapallo camote

- * 50 Gramos de arvejas cocidas
- * 50 Gramos de porotos verdes picados y blanqueados
- * 50 Gramos de choclo desgranado cocido
- * 100 cc. de aceite de oliva
- * 35 Gramos de cebolla en cuadritos
- * 15 Gramos de pimienta roja en cuadritos
- * 2 Dientes de ajo
- * 5 Gramos de cebollín en brunoise
- * Ají de color
- * Comino
- * Sal y Pimienta

01. Marinar el carré completo con la mezcla de todos los ingredientes y dejar reposar durante 24 horas en el refrigerador.

02. Retirar de la marinada, condimentar con sal y sellar la carne en una plancha caliente. Terminar su cocción en el horno a 180 °C por aproximadamente 10 minutos.

03. Calentar el aceite de oliva en una cacerola, saltear la cebolla y el ajo. Añadir el ají de color y comino; luego el zapallo y las papas en cubos. Saltear todo y añadir el pimienta rojo.

04. Mojar con un poco de caldo de carne y cocer. Incorporar el choclo, las arvejas y los porotos verdes.

05. Revolver y rectificar la sal y pimienta. Al momento de servir ponerle cebollín picado fino.

06. Todo se debe servir caliente, dejando en el centro del plato el charquicán criollo, sobre el cual se ubican las chuletas de cordero y detrás las verduras marinadas. Rociar todo con el jugo de romero.

Barbecued lamb chops in rosemary gravy with charquicán criollo

(Serves 6)

Chef Guillermo Rodríguez

LAMB:

- * 3 racks of lamb
- * 0.2 oz. fresh rosemary
- * 1.75 fl. oz. olive oil
- * salt
- * black peppercorns
- * 2 crushed cloves of garlic
- * 0.2 oz. orange zest
- * 10.5 fl. oz. lamb gravy (lamb demi-glace)

CHARQUICÁN CRIOLLO:

- * 8½ oz. scrubbed, unpeeled potatoes
- * 5 oz. pumpkin

- * 1.7 oz. (50 g.) cooked peas
- * 1.7 oz. (50 g.) thickly cut, blanched green beans
- * 1.7 oz (50 g.) cooked sweetcorn kernels
- * 3.5 fl. oz. (100 cc) olive oil
- * 1.2 oz. (35 g.) chopped onion
- * ½ oz. (15 g.) chopped red pepper
- * 2 cloves of garlic
- * 0.2 oz. (5 g.) spring onions, cut brunoise-style
- * paprika
- * cumin (to taste)
- * salt and pepper

01. Mix all of the lamb marinade ingredients and marinate the lamb for 24 hours in the fridge.

02. Remove the marinade, season the meat with salt and seal it on a hot griddle or in a frying pan. Transfer it to a baking tin and roast in a hot oven at 180 °C / 350°F / Gas mark 4 for 10 minutes.

03. Heat the olive oil in a saucepan, sauté the onion and garlic. Add the paprika and cumin, then the cubes of pumpkin and potatoes. Sauté and add the red pepper.

04. Add a little of the meat stock and boil. Add the sweetcorn, peas and green beans.

05. Stir and adjust the seasoning. Just before serving, add finely chopped spring onion.

06. Serve hot, placing the charquicán criollo in the centre of the plate, with the lamb chops on top and the marinated vegetables behind. Spoon the rosemary gravy over the top.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Malbec
Reserva del Valle de Colchagua

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Malbec Reserva from the Colchagua Valley

Cordero con salsa de callampas secas y puré con chicharrones

(Para 5 personas)

Chef Matías Palomo

* 1 Kilo de lomo de cordero
 * 16 Costillas de cordero
 * 1 Kilo de papas
 * 1/2 Taza de mantequilla
 * 3/4 Taza de leche
 * 1/2 Taza de crema
 * 1/4 Taza de grasa de cordero
 * 100 Gramos de chicharrones de cordero

* Ciboulette
 * Nuez moscada

SALSA DE CALLAMPAS

* 1 Kilo de huesos de cordero
 * 1 Taza de vino tinto
 * 1 Cebolla
 * 1 Taza de callampas secas
 * Sal, Pimienta

- Limpiar el lomo y cortar las costillas de cordero.
- Pelar las papas y cocinarlas hasta que estén blandas y pasarlas por una prensa para puré. En una olla aparte calentar la crema, la mantequilla y la grasa de cordero. Después añadir los líquidos hasta lograr la consistencia deseada, añadir sal y pimienta. Freír los cuadrados de grasa hasta obtener unos chicharrones crujientes y agregar.
- Para la salsa, dorar los huesos de cordero y la cebolla hasta que estén color café claro. adicionar el vino y el agua fría hasta cubrirlos, cocinar a fuego bajo al punto de que los líquidos se reduzcan a la mitad. Filtrar y colocar en otra olla para incorporar las callampas secas y una taza de agua fría. Dejar hervir hasta obtener dos tazas de salsa, triturar las setas y el líquido, rectificar la sal y pimienta, al tiempo que se agrega una pizca de azúcar si la salsa queda con un toque de amargor.
- Calentar un sartén y cocinar por cuatro minutos por lado la carne de cordero, previamente salpimentada.
- El montaje se realiza poniendo en el centro del plato un poco de puré, el cordero, la salsa y decorar con hojas de rúcula o berros.

Lamb with dried mushroom sauce and mashed potatoes with chicharrones

(Serves 5)

Chef Matías Palomo

* 2 lb 3 oz. lamb fillet
 * 16 lamb ribs
 * 2 lb 3 oz potatoes
 * 1/2 cup butter
 * 3/4 cup milk
 * 1/2 cup cream
 * 1/4 cup lamb fat
 * 3.5 oz. squares of lamb fat

* Chives
 * Nutmeg

DRIED MUSHROOM SAUCE

* 2 lb 3 oz. lamb bones
 * 1 cup of red wine
 * 1 onion
 * 1 cup of dried mushrooms
 * Salt and pepper

- Clean the meat and separate the lamb ribs.
- Peel the potatoes, boil until soft, then mash them. In a separate saucepan, heat the cream, butter and lamb fat. Next add the liquid ingredients (wine and milk) until the desired consistency is reached, then season. Fry the squares of fat to make crispy chicharrones. Add to the mix.
- For the sauce, fry the lamb bones and onion until they are golden and the onions transparent. Next add enough wine and cold water to cover them. Simmer over a low heat until the liquid has reduced by half. Strain and put into a different saucepan, adding the dried mushrooms and a cup of cold water. Boil until there are two cups of sauce. Blend the mushrooms and the liquid, adjust the seasoning and add a pinch of sugar if the sauce is a little bitter.
- Heat a frying pan and fry the seasoned lamb for four minutes on each side.
- Assemble the dish by putting a little mash in the centre of the plate, together with the lamb and the sauce. Decorate with rocket or watercress.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Cabernet Sauvignon / Syrah Reserva del Valle del Maule

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a Cabernet Sauvignon / Syrah Reserva from the Maule Valley

Filete a lo pobre

(Para 4 personas)

Chef Tomás Olivera

- * 720 Gramos de filete de res en medallones
- * 4 Papas
- * 8 Papas semilla
- * 3 ó 4 Papas chilotas
- * 4 Huevos de codorniz
- * 1 Cebolla

01. Pelar y picar las papas normales en bastones, freírlas y reservarlas.
02. Cortar las papas semillas en redondeles y freírlas.
03. Laminar las papas chilotas en chips bien delgados y freírlos.
04. En un sartén dorar la cebolla picada en juliana hasta que quede bien cocida.
05. Cocinar los medallones de filete en una plancha o sartén durante tres minutos por cada lado.
06. A último momento freír los huevos de codorniz.
07. Disponer en un plato una pequeña porción de cada una de las papas fritas, encima colocar la cebolla, despues la carne y al final el huevo.

Poor man's beef fillet

(Serves 4)

Chefs Tomás Olivera

- * 25 oz. of beef fillet cut into medallions
- * 4 potatoes
- * 8 seed potatoes
- * 3 or 4 chilote potatoes
- * 4 quail eggs
- * 1 onion

01. Peel and chop the traditional style potato into sticks, fry them and put them to one side.
02. Cut the seed potatoes into round shapes and fry them.
03. Slice the chilote potatoes into slim chips and fry them.
04. Cut the onion into julienne strips and fry until the strips are golden and well-cooked.
05. Sear the medallions of beef on a grill or in a frying pan for three minutes each side.
06. At the last moment, fry the quail eggs.
07. On each plate put a small portion of the chips. Arrange the onion on top of them, then the meat and finally the fried egg.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Pinot Noir
Reserva del Valle de Leyda

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Pinot Noir Reserva from the Leyda Valley

Filete de mero gratinado a las finas hierbas, sobre salsa dulce de vino Carménère, con salteado de espinacas, castañas y piñones

(Para 4 personas)

Chef Paula Larenas

- | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| * 4 Porciones de filete de mero de 180 grs. cada una | * Sal, Pimienta |
| * 2 Cucharadas de aceite de oliva | * 2 Tazas de vino carmenère |
| * 12 Rebanadas de pan de molde | * 4 Cucharadas de azúcar granulada |
| * 3 Cucharadas de mantequilla | * 3 Tazas de hojas de espinacas |
| * 2 Cucharadas de cilantro picado fino | * ½ Taza de castañas en almíbar |
| * 2 Cucharadas de perejil picado fino | * 1 Taza de piñones cocidos y pelados |
| * 1 Paquete de ciboulette picado fino | * 2 Cucharadas de aceite de oliva |

01. Calentar el aceite de oliva en una sartén, agregar los filetes de mero sellándolos por ambos lados y reservar.

02. Para clarificar la mantequilla, derretirla y retirar la espuma blanca de la superficie. Luego, trasvasiarla a otro recipiente, dejando la parte blanca del fondo en el pote inicial. El resultado debe ser un líquido amarillo.

03. Retirar las orillas del pan de molde y cortar en cubos de un centímetro. Mezclarlos con la mantequilla clarificada, cilantro, perejil y ciboulette. Condimentar con sal y pimienta.

04. Poner una porción de esta mezcla sobre cada filete de mero y cocinarlo por cinco minutos en el horno fuerte hasta que se dore.

05. Para hacer la salsa, hervir el vino con el azúcar hasta evaporar el alcohol y que el azúcar le dé una leve consistencia.

06. Para el acompañamiento lavar las hojas de espinacas, retirando los tallos. Cortar las castañas y piñones en cubos pequeños. Calentar el aceite de oliva, agregar las espinacas, castañas y piñones. Condimentar con sal y pimienta.

07. Al servir, poner en la base de un plato caliente una porción de salteado de espinacas, encima una presa de mero gratinado y alrededor la salsa de vino.

Fillet of Chilean seabass au gratin with fine herbs over Carménère sauce with sautéed spinach, chestnuts and piñones

(Serves 4)

Chef Paula Larenas

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| * 4 portions Chilean seabass fillet, each weighing around 6 oz. | * 1 pack finely chopped chives |
| * 2 tablespoons olive oil | * Salt and pepper |
| * 12 slices of bread | * 2 cups Carménère wine |
| * 3 tablespoons of butter | * 4 tablespoons granulated sugar |
| * 2 tablespoons finely chopped coriander | * 3 cups spinach leaves |
| * 2 tablespoons finely chopped parsley | * ½ cup chestnuts in syrup |
| | * 1 cup cooked, peeled piñones |
| | * 2 tablespoons olive oil |

01. Heat the olive oil in a frying pan and seal the fish fillets on both sides. Set aside.

02. To clarify the butter, melt it and skim the white foam from the surface. Then transfer it to a bowl, leaving the white part in the original bowl. The result should be a yellow liquid.

03. Remove the crusts from the sliced bread and cut it into 1/3 inch (1 cm.) cubes. Mix the bread cubes with the clarified butter, coriander, parsley and chives. Season with salt and pepper.

04. Put a portion of this mixture onto each fish fillet and bake them in a hot oven for five minutes until golden.

05. To make the sauce, boil the wine with the sugar until the alcohol has evaporated and the sugar has thickened it slightly.

06. To make the accompaniment, wash the spinach leaves, removing the stalks. Dice the chestnuts and piñones. Heat the olive oil, add the spinach, chestnuts and piñones. Season with salt and pepper.

07. To serve, put a portion of the sautéed spinach on a plate. Place a portion of seabass au gratin on top, then pour wine sauce around the fish.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Pinot Noir
Reserva del Valle de Casablanca

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Pinot Noir Reserva from the Casablanca Valley

Salmón dorado con algas del Pacífico y pil pil de locos y camarones al cacho de cabra

(Para 4 personas)

Chef Axel Manríquez

- * 6 Filetes de salmón de 160 gramos cada uno
- * 100 Gramos de aceite de oliva
- * 10 Cc. de jugo de limón
- * 40 Gramos de mezcla de algas marinas secas (cochayuyo y luche)
- * 2 Dientes de ajo picados en estopas
- * 1/4 Ají cacho de cabra en anillos
- * 180 Gramos de locos cocidos y picados en cubitos
- * 120 Gramos de camarones de mar
- * 40 Cc. de caldo de locos
- * 50 Gramos de apio picado en juliana
- * 150 Gramos de berros hidropónicos
- * 20 Gramos de zeste de limón en juliana
- * Cebollín picado, Perejil picado
- * Sal, Pimienta

01. Condimentar el salmón con sal, pimienta y jugo de limón. Untarlo por un lado con la mezcla de algas y dorar ese mismo costado. Antes de servir, terminar la cocción en el horno para dejarlo a punto.

02. Para hacer el pil pil, calentar la mitad del aceite de oliva, agregar el ají cacho de cabra picado, los locos y camarones junto con el ajo; apagar con el caldo de locos e incorporar el cebollín y perejil. Incorporar el aceite de oliva restante.

03. Finalmente, saltear por un minuto el apio, agregar los berros y el zeste de limón.

04. Al servir, poner el filete de salmón en el centro del plato, cubrirlo con el pil pil de locos y camarones y en la parte superior del salmón poner los berros al limón.

Salmon seared with Pacific seaweed and pil pil of abalone and sea shrimps cooked with cacho de cabra chilli pepper

(Serves 4)

Chef Axel Manríquez

- * 6 salmon fillets, each weighing around 6 oz.
- * 3.5 oz. olive oil
- * 0.3 fl. oz. lemon juice
- * 1.4 oz. mixed dried seaweed (cochayuyo and luche)
- * 2 cloves of garlic, very finely diced
- * 1/4 of a cacho de cabra chilli pepper, cut into rings
- * 6.3 oz. cooked, cubed abalone
- * 4.2 oz. sea shrimps
- * 1.4 fl. oz. of the stock in which the abalone was cooked
- * 1.7 oz. celery, cut into julienne strips
- * 5 oz. hydroponic watercress
- * 0.7 oz. lemon zest, cut into strips
- * Diced spring onion and parsley
- * Salt and pepper

01. Season the salmon with salt, pepper and lemon juice. Spread one side with the seaweed mixture and sear this side until golden. Place the salmon in the oven to finish off and cook until medium.

02. To make the pil pil sauce, heat half of the olive oil and add the chopped cacho de cabra chilli, the abalone, shrimps and garlic, soften with the abalone stock and add in the spring onion and parsley. Stir in the remaining olive oil.

03. Finally, sauté the celery for one minute, then add the watercress and lemon zest.

04. To serve, place the salmon fillet in the centre of the plate and cover it with the abalone and shrimp pil-pil. Finally, place the watercress in lemon on top of the salmon.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Merlot
Reserva del Valle de Maipo

Lomo vetado de cerdo en adobo, confit de tomates y cebollas perlas

(Para 4 personas)

Chef Pilar Rodríguez

* 1 kilo de lomo vetado de cerdo

ADOBO:

* 2 Cucharadas de merquén

* 2 Cucharadas de orégano seco

* 1 Cucharada de ajo molido

* 2 Cucharadas de aceite de oliva

* 1/2 Taza de vinagre de vino tinto

* 1/2 Cucharadita de azúcar

* 1 Cucharadita de páprika dulce en polvo

* Sal y pimienta negra al gusto

CONFIT:

* 1 Kilo de tomates cherry

* 1/4 Kilo de cebollitas perla

* 1 Cucharada de ajo asado

* 1 Taza de hojas de estragón fresco

* 1 Taza de albahaca fresca

* 1/2 Taza de hojas de orégano fresco

* 1/2 Taza de aceite de oliva

* 1 Cucharadita de sal de mar

* 1 Pizca de azúcar

* 1 Taza de caldo de pollo

01. Cortar el lomo en tiras gruesas de más o menos cinco centímetros de espesor. Luego amarrarlos con hilo de algodón. En un bol mezclar todos los ingredientes del adobo y marinar la carne de un día para otro, tapada en el refrigerador

02. Al día siguiente retirar la carne del aderezo y reservar parte del mismo para terminar la cocción en el horno.

03. En un sartén, sellar los rollos de carne con aceite de oliva y guardar.

04. Para el confit, precalentar el horno a 140°C y colocar las cebollitas perla peladas en la lata del horno en una sola capa. Sazonar con 1/4 del aceite de oliva y cocinar por 20 minutos. Luego, agregar los tomates y seguir con la cocción. Agregar el resto del aceite de oliva, el ajo asado molido, el orégano fresco, la albahaca, la sal de mar, el azúcar y la pimienta. Hornear por otros 20 minutos o hasta que los tomates tengan la piel apenas rajada y las cebollas estén tiernas.

05. Subir la temperatura del horno a 250°C y terminar la cocción del lomo de cerdo. Con una brocha de cocina agregar más adobo y cocinar por aproximadamente 20 minutos o hasta que tenga un color rosado pálido al interior.

06. Dejar reposar por cinco minutos antes de cortar, luego servir las rodajas de lomo sobre el confit de tomate.





The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Merlot Reserva from the Maipo Valley

Marinated pork loin with a confit of tomatoes and pearl onions

(Serves 4)

Chef Pilar Rodríguez

* 2 lb. 3 oz. (1 kg.) pork loin

FOR THE MARINADE:

- * 2 tablespoons merquén
- * 2 tablespoons dried oregano
- * 1 tablespoon ground garlic
- * 2 tablespoons olive oil
- * ½ cup red wine vinegar
- * ½ teaspoon granulated sugar
- * 1 teaspoon sweet paprika
- * Salt and black pepper to taste

FOR THE CONFIT:

- * 2lb 3 oz (1 Kg.) cherry tomatoes
- * ½ lb. (¼ Kg.) pearl onions
- * 1 tablespoon roast garlic
- * 1 cup finely chopped fresh tarragon
- * 1 cup fresh parsley
- * ½ cup fresh oregano leaves
- * ½ cup olive oil
- * 1 teaspoon sea salt
- * Pinch of sugar
- * 1 cup chicken stock

01. Cut the pork loin into strips about 2 inches (5 cm.) thick. Roll them up and tie with cotton thread. Mix the marinade ingredients in a bowl, cover and leave the meat in the mixture overnight in the fridge.

02. The following day remove the meat from the marinade. Keep the marinade mix, as some of it will be used to finish the oven cooking.

03. In a frying pan, sear the rolls of meat in olive oil and set aside.

04. To make the confit, pre-heat the oven to 140°C / 275°F / gas mark 1 and put the peeled pearl onions in a single layer on a baking tray. Season with a quarter of the olive oil and cook for 20 minutes. Next add the tomatoes and continue to cook. Add the rest of the olive oil, the ground roast garlic, fresh oregano, basil, sea salt, sugar and pepper. Bake for a further 20 minutes or until the skins of the tomatoes split and the onions are soft.

05. Increase the oven temperature to 250°C / 482°F / gas mark 9 and finish cooking the pork loin. Use a cooking brush to add more of the marinade mix and cook for another 20 minutes or until the meat is a pale pink colour inside.

06. Leave for five minutes before cutting. Serve slices of the pork on a bed of tomato confit.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Syrah
Reserva del Valle de Aconcagua

Medallones de cordero al sartén con uvas rosadas salteadas al aceite de oliva al ajo y ñoquis de castañas

(Para 4 personas)

Chef Pilar Rodríguez

CORDERO:

- * 4 medallones de cordero
- * 1 taza de vino tinto
- * 3 cucharadas de aceite de oliva
- * 2 dientes de ajo cortados en rodajas finas
- * 3 clavos de olor
- * 5 granos de pimienta negra
- * 1 rama pequeña de canela

UVAS:

- * 1 lb. o 500 gramos de uvas rojas sin pepas
- * 3 cucharadas de aceite de oliva al ajo
- * Sal y pimienta a gusto

ÑOQUIS:

- * 750 grs de puré de papas
- * 5 yemas de huevo
- * 1/2 taza de harina sin polvos de hornear
- * 3/4 taza de harina de castañas
- * 1/2 cucharadita de sal
- * 2 cucharadas de aceite de oliva
- * 2 cucharadas de sémola

CORDERO: En un bowl, mezclar el vino tinto, 1 cucharada de aceite de oliva, ajo, granos de pimienta, canela y clavos de olor. Agregar los medallones de cordero y marinar por la noche dentro del refrigerador.

ÑOQUIS: En un bowl, mezclar el puré de papas y las yemas. Luego agregar la harina, harina de castañas y sal. Mezclar hasta conseguir una masa suave y homogénea. Hacer los ñoquis con la ayuda de un tenedor y reservar en el refrigerador sobre una bandeja con sémola para evitar que se peguen.

UVAS: Cortar las uvas en pequeños racimos: Calentar el aceite de oliva en un sartén o wok y saltear las uvas hasta que estén doradas suaves y comiencen a romperse. Bajar el fuego y seguir la cocción a fuego lento por 5 a 7 minutos más aproximadamente. Sazonar con sal y pimienta.

Retirar los medallones de la marinada y sellarlos en un sartén caliente con aceite de oliva al ajo. Cocinar por un par de minutos por cada lado o hasta que estén cocidos, con un color rosado suave al interior.

Cocinar los ñoquis en agua hirviendo con sal. Los ñoquis están cocidos apenas suben a la superficie. Una vez cocidos, colarlos y saltearlos en aceite de oliva. Reservar.

MONTAJE: Servir el cordero con las uvas en su salsa, acompañado de los ñoquis





The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Syrah Reserva from the Aconcagua Valley

Pan-fried medallions of lamb with sautéed pink grapes and chestnut gnocchi

(Serves 4)

Chef Pilar Rodríguez

FOR THE LAMB:

- * 4 lamb medallions
- * 1 cup red wine
- * 3 tablespoons olive oil
- * 2 cloves of garlic, finely sliced
- * 3 cloves
- * 5 black peppercorns
- * 1 cinnamon stick

FOR THE GRAPES:

- * 1 lb. Red Flame seedless grapes
- * 3 tablespoons garlic-infused extra virgin olive oil
- * Salt and Black pepper to taste, freshly ground

FOR THE GNOCCHI:

- * 750grs. / 1.5 lb. mashed potatoes
- * 5 egg yolks
- * 1/2 cup plain flour
- * 3/4 cup chestnut flour
- * 1/2 teaspoon salt
- * 2 tablespoons olive oil
- * 2 tablespoons semolina

LAMB: In a bowl, mix the red wine, one tablespoon of olive oil, cloves, sliced garlic, black peppercorns and the cinnamon stick. Add the medallions of lamb and marinate in the fridge overnight.

CHESTNUT GNOCCHI: In a large bowl, mix the mashed potatoes and the egg yolks. Add the regular flour, chestnut flour and salt. Mix well until it makes a nice, even, soft dough. Make the gnocchi using a fork and arrange them on a tray coated with a layer of semolina to prevent them from sticking and then reserve in the fridge.

GRAPES: Using a pair of scissors, cut the grapes into small bunches. Heat the olive oil in a frying pan or wok. Sauté the grapes until the skin is slightly golden and starts to blister. Turn down the heat and cook for another 5 - 7 minutes. Season with salt and pepper.

Remove the medallions of lamb from the marinade and sear in a hot frying pan with the garlic-infused olive oil for a couple minutes each side or until they are a soft pink colour inside.

Cook the gnocchi in a pot of boiling salted water. As soon as they rise to the surface, remove, drain the water and then sauté the gnocchi with one tablespoon of olive oil and reserve.

ASSEMBLY: To serve, arrange the medallions on a plate and place a bunch of sautéed grapes in their own juice on top. Garnish with the gnocchi. Serve immediately.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Chardonnay
Reserva del Valle de Limarí

Pechuga de ave rellena con centolla magallánica con salsa de ají verde

(Para 4 personas)

Chef Axel Manríquez

PARA LA PECHUGA DE POLLO RELLENA

- * 6 Pechugas de pollo
- * 180 Gramos de centolla magallánica
- * 120 Gramos de carne de pollo
- * 100 Gramos de crema fresca
- * 1 Clara de huevo
- * 10 Gramos de ciboulette picada
- * 10 Gramos de mostaza Dijon
- * 30 Cc. de coñac
- * Sal, Pimienta y Nuez moscada rallada

PARA LA SALSA DE AJÍ VERDE

- * 3 Ají verdes sin pepas, tallo o nervaduras y picado
- * ¼ Pimentón verde sin pepas y picado
- * 20 Gramos de perejil y cilantro
- * 200 Cc. de aceite de maravilla
- * 200 Cc. de crema fresca
- * Jugo de limón y Vinagre de vino tinto
- * Sal, Pimienta, ½ Diente de ajo

PARA EL PURÉ RÚSTICO DE PAPAS CON ACEITUNAS

- * 600 Gramos de papas con piel
- * 120 Gramos de aceitunas negras picadas finas
- * 100 Cc. de aceite de oliva
- * Sal de mesa, Caldo de pollo

PARA LOS BROTES SALTEADOS CON COCHAYUYO

- * 30 Cc. de aceite de oliva
- * 1 Filete de anchoa
- * 20 Gramos de pimentón rojo en juliana
- * 120 Gramos de brotes de soya
- * 50 Gramos de brotes de arvejas

- * 60 Gramos de cochayuyo cocido y picado en juliana
- * 10 Gramos de cebollín en juliana
- * 10 Gramos de hojas de cilantro
- * Sal de cocina

01. Limpiar el pollo y hacer una incisión por el medio de la pechuga.

02. Para el relleno, poner la carne de pollo picada en trozos pequeños a baño maría frío. Agregar mostaza, coñac, clara de huevo, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Mezclar bien.

03. Una vez frío, moler en un procesador hasta formar una pasta homogénea, incorporar la crema fresca. Agregar la carne de centolla y el ciboulette. Mezclar bien y sazonar.

04. Rellenar las pechugas con la ayuda de una manga pastelera y dorarlas por ambos lados. Terminar su cocción en el horno caliente a 180 °C durante 15 minutos.

05. Para hacer la salsa de ají verde, poner en una licuadora aji verde, pimentón, ajo, perejil y cilantro; luego perfumar con limón y vinagre. Emulsionar con el aceite, condimentar. Aparte reducir la crema a la mitad y mezclar con lo anterior.

06. Para el puré rústico de papas se deben asar al horno las papas con piel sobre sal gruesa a 200 °C hasta que estén blandas. Enfriar, pelar y picar de forma irregular.

07. Aparte, hacer un sofrito con la cebolla y agregar las papas y machacar. Al final agregar las aceitunas picadas. Agregar caldo de pollo y emulsionar con el aceite de oliva

Para montar el plato se dispone el puré rústico de aceitunas a un costado del plato y encima la pechuga de pollo cortada de forma armónica. Rociar con la salsa de ají verde





The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a Chardonnay Reserva from the Limarí Valley

Chicken breast stuffed with Magellanic king crab with green chilli sauce

(Serves 4)

Chef Axel Manríquez

FOR THE STUFFED CHICKEN

- * 6 chicken breasts
- * 6.3 oz. Magellanic king crab
- * 4.2 oz. chicken meat, diced
- * 3.5 oz. fresh cream
- * 1 egg white
- * 0.3 oz. chopped chives
- * 0.3 oz. Dijon mustard
- * 1 fl. oz. brandy
- * Salt and pepper, grated nutmeg,
- * olive oil

FOR THE COARSE MASHED POTATOES WITH OLIVES

- * 1 lb 5 oz. potatoes (unpeeled)
- * 7 oz. coarse salt
- * 4 oz. finely diced black olives
- * 3.5 fl. oz. olive oil
- * Table salt
- * Chicken stock

FOR THE GREEN CHILLI SAUCE

- * 3 green chilli peppers, seeded, stalk and veins removed, then diced
- * 1/4 green pepper, seeded and diced
- * 1/2 garlic clove
- * 0.3 oz. parsley
- * 0.3 oz. coriander
- * 3.5 fl. oz. sunflower oil
- * 3.5 fl. oz. olive oil
- * Lemon juice, red wine vinegar
- * Salt and pepper
- * 7 fl. oz. fresh cream

FOR THE BEANSPOUTS SAUTÉED WITH COCHAYUYO

- * 1 fl. oz. olive oil
- * 1 anchovy fillet
- * 0.7 oz. red pepper, cut into julienne strips
- * 4 oz. mung bean sprouts
- * 1.7 oz. pea sprouts
- * 2 oz. cooked cochayuyo, chopped into julienne strips
- * 0.3 oz. spring onions, cut into julienne strips
- * 0.3 oz. coriander leaves
- * Cooking salt

01. Clean the chicken and make an incision in the middle of the breast with a thin knife.

02. For the filling, put the diced chicken meat in a bowl over a cold bain-marie. Add the mustard, brandy, egg white and season with salt, pepper and nutmeg. Mix well.

03. Once cold, blend in a food processor until it forms a uniform paste, then put back into the cold bain-marie and add the fresh cream. Add the king crab meat and chives. Mix well and season.

04. Stuff the chicken breasts with the help of a smooth nozzle in a piping bag. Then brown the chicken breasts on both sides. Then put on a baking tray and roast in a hot oven at 180 °C / 350°F / Gas mark 4 for 15 minutes.

05. To make the green chilli pepper sauce, blend the chilli, red pepper and garlic in a liquidiser. Add the parsley and coriander, then perfume with lemon juice and vinegar. Pour over the two oils and season. Finally put the mixture in a saucepan and reduce by half.

06. To make the coarse mashed potatoes with olives, start by washing the unpeeled potatoes and baking them on a bed of coarse salt on a baking sheet at 200 °C / 400°F / Gas mark 6, until they are soft. Cool, peel and roughly chop.

07. In the meantime, sauté the onion and add the potatoes and crush. Finally add the diced olives.

08. Heat the olive oil and add the anchovy fillet and grind with a wooden spoon. Add the red pepper, the beansprouts and the diced cochayuyo. Sauté for a few minutes. Add the spring onion and coriander leaves.

09. Arrange the coarse mashed potatoes with olives on one side of the plate. Place the chicken breast on top, sliced to form a fan shape. On the other side of the plate, place the sautéed sprouts and cochayuyo. Drizzle with the green chilli sauce and serve.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Carmènère
Reserva del Valle de Colchagua

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Carmènère Reserva from the Colchagua Valley

Salmón sellado en cochayuyo con zapallitos rellenos de mote

(Para 4 personas)

Chef Cristián Correa

PARA EL SALMÓN

- * 750 Gramos de filete de salmón
- * 50 Gramos de cochayuyo seco
- * 1 Cucharadita de salvia picada finamente
- * 2 Zapallitos italianos
- * 400 Gramos de mote cocido
- * 2 Cucharadas de cebollín picado
- * 3 Cucharadas de tomate en brunoise
- * 3 Cucharadas de crema
- * 50 Gramos de queso de cabra
- * Sal, Merquén

01. Cortar en trozos pequeños el cochayuyo seco, poner en la trituradora y moler hasta que quede muy fino. Mezclarlo con la salvia picada y una pizca de merquén.

02. Salpimentar los trozos de salmón y pasarlos por la mezcla de cochayuyo. Sellar en un sartén caliente con una pizca de aceite de oliva, cuidando de que el centro del pescado quede muy rojo.

03. Cortar los zapallitos transversalmente en trozos de tres centímetros aproximadamente y ahuecarlos con una cuchara. Salpimentarlos y reservar.

04. En una olla sofreír el cebollín con aceite de oliva, agregar el mote y los tomates, ligar todo con la crema. Condimentar y poner esta mezcla en las tacitas de zapallo hechas anteriormente; cubrir con láminas de queso de cabra y llevar al horno hasta que se derrita.

05. Servir el salmón acompañado del zapallito italiano.

Salmon seared in cochayuyo with mote-stuffed courgettes

(Serves 4)

Chef Cristián Correa

FOR THE SALMON

- * 1 lb 10 oz. (750 g.) salmon fillets
- * 1.7 oz. (50 g.) dried cochayuyo
- * 1 tablespoon of finely chopped sage
- * 2 courgettes
- * 14 oz. (400 g.) mote
- * 2 tablespoons of diced spring onions
- * 3 tablespoons of tomatoes, cut brunoise-style
- * 3 tablespoons of cream
- * 1.7 oz. (50 g.) goats' cheese
- * Salt, merquén

01. Cut the dried cochayuyo into small chunks, put them into a grinder and grind into a fine meal. Mix in the chopped sage and a pinch of merquén.

02. Season the pieces of salmon and dip them in the cochayuyo mix. Drizzle a little olive oil into a frying pan and once hot seal the salmon pieces, ensuring that the centre of the fish remains very red.

03. Cut the courgettes lengthways into one inch (three centimetre) pieces and scoop out the centres with a spoon. Season them and put to one side.

04. Pour some olive oil into a saucepan and fry the spring onions. Next add the mote and the tomatoes, then bind with the cream. Season and put the mixture into the prepared courgettes, cover with slices of goats' cheese and heat in the oven until the cheese melts.

05. Serve the salmon with the stuffed courgettes.





El Sommelier recomienda acompañar este plato con Carménère
Reserva del Valle del Maule

The Sommelier recommends that this dish be accompanied by a
Carménère Reserva from the Maule Valley

Tocino grillado con pebre tibio y polenta

(Para 6 personas)

Chef Carlo von Mühlenbrock

PARA EL TOCINO:

- * 600 Gramos de panceta
- * 1 Cucharadita de merquén
- * 1 Cucharadita de sal
- * ¼ Cucharadita de pimienta
- * ¼ Cucharadita de comino
- * ¼ Cucharadita de ajo en polvo
- * ¼ Cucharadita de orégano
- * 3 Cucharadas de vinagre

PARA LA POLENTA:

- * 660 Gramos de polenta instantánea
- * 100 Gramos de cebolla brunoise
- * 1.500 Cc. de leche entera

- * 200 Gramos de queso crema
- * 50 Gramos de ciboulette
- * 50 Cc. de crema de leche

PARA LA SALSA DE PEBRE:

- * 250 Gramos de tomate concase
- * 200 Gramos de cebolla brunoise
- * 50 Cc. de aceite de oliva
- * 20 Gramos de cilantro finalmente picado
- * 20 Gramos de ciboulette
- * 20 Gramos de pimentón rojo
- * 3 cucharadas de vinagre de vino
- * Merquén, Sal, Pimienta, Ajo

01. Cortar en forma de cruz por el lado de la grasa la pieza de panceta. Adobarla con sal, comino, merquén, ajo, orégano y vinagre por cuatro horas en el refrigerador. Llevarla a horno medio -alto (180°C) por 35 minutos.

02. Para la polenta, sofreír la cebolla con el aceite de oliva por cinco minutos hasta que esté blanda; agregar la leche cuando hierva e incorporar la polenta de golpe revolviendo constantemente. Al final añadir la crema. Sacar del fuego y poner el queso crema y ciboulette.

03. Finalmente disponer la mezcla en una fuente enmantequillada y llevar a horno medio (180°C) por 20 minutos.

04. Para la salsa, en un sartén sofreír primero la cebolla, luego el ajo, pimentón y tomate por dos minutos. Agregar al último el vinagre de vino tinto, salpimentar y poner el merquén. Una vez fuera del fuego incorporar el cilantro fresco. Servir tibio junto a la panceta y polenta.

Grilled bacon with warm pebre and polenta

(Serves 6)

Chef Carlo von Mühlenbrock

FOR THE BACON

- * 1 lb 5 oz. (600 g.) pancetta
- * 1 teaspoon of merquén
- * 1 teaspoon of salt
- * ¼ teaspoon of pepper
- * ¼ teaspoon of cumin
- * ¼ teaspoon of garlic powder
- * ¼ teaspoon of oregano
- * 3 tablespoons of wine vinegar

FOR THE POLENTA:

- * 1 lb 7 oz. instant polenta
- * 3.5 oz. onion cut brunoise style
- * 1.6 pints full-cream milk

- * 7 oz. cream cheese

- * 1.7 oz. chives
- * 1.75 fl. oz. cream

FOR THE PEBRE SAUCE:

- * 8.8 oz. concasse tomatoes
- * 7 oz. onion, cut brunoise style
- * 1.75 fl. oz. olive oil
- * 0.7 oz. finely chopped coriander
- * 0.7 oz. chives
- * 0.7 oz. red pepper
- * 0.7 fl. oz. wine vinegar
- * Merquén, salt, pepper, garlic

01. Cut a cross into the fatty side of the piece of pancetta. Season it with salt, cumin, merquén, garlic, oregano and vinegar and refrigerate for four hours. Put it in a medium-hot oven at 180°C / 350°F / Gas mark 4 for 35 minutes.

02. For the polenta, sauté the onion in the olive oil for five minutes until soft, add the boiling milk and then pour in the polenta, constantly stirring. Finally add the cream. Remove from the heat and add the cream cheese and the chives.

03. Finally put the mixture into a buttered ovenproof dish and put in a medium oven at 180°C / 350°F / Gas mark 4 for 20 minutes.

04. For the sauce, sauté the onion in a frying pan, then the garlic, pepper and tomato and continue to cook for two minutes. Add to this the red wine vinegar, season and add the merquén. Once removed from the heat, add the fresh coriander. Serve warm with the pancetta and polenta.





Postres

Desserts





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Cheesecake de manjar y manzanas a la canela

(Para 8 personas)

Chef Pilar Rodríguez

- | | |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------|
| * 1/2 oz galletas wheatmeal crackers | * 2 Huevos |
| * 2 Cucharadas de azúcar | * 1/2 Cucharadita de sal |
| * 3 Cucharadas de mantequilla sin sal derretida | * 1 Taza de manjar o dulce de leche |
| * 1 Cucharada de gelatina en polvo sin sabor | * 4 Manzanas rojas |
| * 1/4 Taza de leche | * 1/2 Taza de azúcar granulada |
| * 22 Gramos de queso crema batido | * 1 Cucharadita de canela en polvo |
| | * 2 Cucharadas de mantequilla batido |

01. Precalentar el horno a 160°C y poner la rejilla en la mitad.
02. Poner las galletas en un procesador junto a la sal y el azúcar; agregar la mantequilla derretida hasta unir bien.
03. Colocar esta mezcla en la base de un molde de 20 cm. por 20 cm. y presionar bien. Hornear por 10 minutos y dejar enfriar por otros cinco minutos sobre una rejilla.
04. Para el relleno, en un bol espolvorear la gelatina sobre la leche fría y dejar reposar por dos minutos. En otro recipiente batir el queso crema, los huevos y la mezcla de la gelatina hasta unir bien. Luego, agregar el dulce de leche o manjar.
05. Agregar la mezcla anterior sobre la base de las galletas y esparcir uniformemente. Hornear a baño maría hasta que el centro esté firme, por aproximadamente 45 minutos. Dejar enfriar el cheesecake completamente por mínimo dos horas. Luego refrigerar por al menos seis.
06. Pelar las manzanas y cortarlas en ocho. Derretir la mantequilla en un sartén, cuando esté con burbujas agregar la fruta, el azúcar y la canela en polvo.
07. Servir cada porción del cheesecake acompañado de manzanas a la canela.

Manjar cheesecake with cinnamon-apples

(Serves 8)

Chef Pilar Rodríguez

- | | |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| * 1/2 oz (14 g.) crumbled digestive biscuits | * 3/4 oz. (22 g.) beaten cream cheese |
| * 2 tablespoons granulated sugar | * 2 eggs |
| * 3 tablespoons melted unsalted butter | * 1 teaspoon salt |
| * 1 tablespoon unflavoured powdered gelatine | * 1 cup manjar or dulce de leche |
| * 1/4 cup milk | * 4 red apples |
| | * 1/2 cup granulated sugar |
| | * 1 teaspoon powdered cinnamon |
| | * 2 tablespoons butter |

01. Pre-heat the oven to 160°C / 325°F / gas mark 3 and put the shelf in the centre.
02. Process the biscuits with the salt, sugar and then the melted butter until it is well mixed.
03. Put this mixture in the bottom of a baking tin measuring 8 inches by 8 inches (20 cm. by 20 cm.) and press firmly. Bake for 10 minutes and leave to cool for a further five minutes on a wire rack.
04. To make the filling, sprinkle the gelatine on the cold milk and leave for two minutes. In another bowl beat the cream cheese, the eggs and the gelatine mix until well combined. Next add the manjar.
05. Smooth this mixture over the biscuit base, ensuring it is evenly spread. Bake in a bain-marie for around 45 minutes until the centre is firm. Allow the cheesecake to cool completely for at least two hours. Refrigerate for at least six hours.
06. Peel the apples and cut them into eight. Melt the butter in a frying pan. When it begins to bubble, add the fruit, sugar and powdered cinnamon.
07. Serve each portion of cheesecake with slices of cinnamon-apple.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Clery de chirimoyas al pisco

(Para 6 personas)

Chef Axel Manríquez

PARA EL CLERY DE CHIRIMOYA:

- * 1 Kilo de chirimoyas
- * 40 cc. de pisco de guarda
- * 300 cc. de vino moscatel
- * 40 gramos de azúcar flor
- * 50 gramos de celdas de naranja o mandarinas
- * 10 Hojas de menta picadas en juliana

PARA LA CREMA DE NARANJA:

- * 1,5 Zeste de naranjas
- * 2,5 Huevos
- * 2 Yemas de huevos

- * 220 grs. de azúcar granulada
- * 400 cc. de jugo de naranja
- * 12 grs. de leche en polvo
- * 85 grs. de mantequilla sin sal
- * 3 Hojas de colapez hidratadas
- * 100 Gramos de crema fresca batida

ACOMPAÑAMIENTO:

- * 6 Frutillas naturales
- * 6 Rosetas de crema chantilly
- * Hojas de menta fresca para decorar

01. Para el clery, lavar, pelar y retirar las semillas de las chirimoyas. Agregar el azúcar, el pisco, el vino, las celdas de naranja y la menta picada; macerar por 30 minutos refrigerado.

02. Para la crema de naranja, blanquear el zeste en agua fría hasta el punto de ebullición. Filtrar, enfriar y reservar.

03. Aparte poner en una cacerola el jugo de naranja y reducir a la mitad espumando constantemente. Dejar enfriar y reservar.

04. Mezclar los huevos, las yemas, el azúcar, la reducción de naranjas y la leche en polvo. Disolver y poner todo en una cacerola a fuego lento revolviendo constantemente hasta dar punto de crema pastelera.

05. Incorporar la mantequilla, las hojas de colapez hidratadas y el zeste de naranja. Enfriar e incorporar la crema batida con movimientos envolventes.

06. Para el montaje poner al fondo de una copa el clery de chirimoya y por encima esparcir la crema de naranjas con la manga pastelera con boquilla lisa. Disponer las frutillas laminadas en forma armónica, decorando con crema chantilly y menta fresca.

Custard apple and pisco clery

(Serves 6)

Chef Axel Manríquez

FOR THE CUSTARD APPLE CLERY

- * 2lb 3 oz custard apples
- * 1.35 fl. oz. oak-aged pisco
- * 10 fl. oz. moscatel wine
- * 1.4 oz. icing sugar
- * 1.7 oz. orange or mandarin segments
- * 10 mint leaves cut into strips

FOR THE ORANGE CREAM

- * Zest of 1½ oranges
- * 2½ eggs
- * the yolks of 2 eggs

- * 7.7 oz. granulated sugar
- * 13.5 fl. oz. orange juice
- * 0.4 oz. powdered milk
- * 3 oz. unsalted butter
- * 3 leaves of re-hydrated gelatine
- * 3.5 oz. (100 g.) whipped fresh cream

SERVE WITH

- * 6 fresh strawberries
- * 6 rosettes of whipped cream
- * Fresh mint leaves to decorate

01. To make the clery, wash, peel and seed the custard apples. Add the sugar, pisco, wine, orange segments and chopped mint and refrigerate for 30 minutes.

02. To make the orange cream, blanch the orange zest, putting it in cold water and heating to boiling point. Drain, cool and put the blanched zest to one side.

03. Put the orange juice into a saucepan and reduce by half, skimming the foam from the surface constantly. Drain, cool and reserve.

04. Mix together the eggs, yolks, sugar, orange reduction and powdered milk. Dissolve and put all the ingredients into a saucepan and simmer over a low heat, stirring constantly until a custard forms.

05. Add in the butter, the gelatine and orange zest. Allow to cool and fold in the whipped cream.

06. To assemble, put some custard apple clery in a glass, then use a smooth nozzle in a piping bag to pipe some orange cream on top of the clery. Create a fan shape with the strawberry slices, decorate with whipped cream and fresh mint.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Crème brûlée de lúcuma con ensalada de berries

(Para 6 personas)

Chef Pilar Rodríguez

- * 1/2 Litro de crema
- * 5 Yemas
- * 100 Gramos de puré de lúcuma azucarado
- * 150 Gramos de frambuesas
- * 150 Gramos de frutillas
- * 6 Hojas de menta cortada en chiffonnade
- * 1 Jugo de naranja

01. Calentar la crema en una olla y retirar del fuego antes de que hierva. Agregar el puré de lúcuma y revolver bien.

02. En un bol batir las yemas con un poco de la mezcla anterior. Luego unir la con la lúcuma y mover hasta conseguir una textura homogénea.

03. Dividir esta crema en pocillos individuales y hornear a baño maría por 20 minutos o hasta que esté cuajado en el centro de cada pocillo. El horno debe estar a 180°C.

04. Retirar y dejar enfriar sobre la rejilla del horno, luego refrigerar al menos medio día.

05. En un bol poner las frutillas y frambuesas, con el jugo de naranjas y reservar.

06. Al momento de servir, agregar una cucharadita de azúcar granulada en la superficie de la crema y quemarla con un soplete de repostería hasta que se derrita. Acompañar con la ensalada de frutas con menta en chiffonnade (juliana fina).

Lúcuma crème brûlée with berry fruit salad

(Serves 6)

Chef Pilar Rodríguez

- * 17.6 fl. oz. cream
- * 5 egg yolks
- * 3.5 oz. sweetened lúcuma purée
- * 5 oz. raspberries
- * 5 oz. strawberries
- * 6 chiffonnade-cut mint leaves
- * The juice of an orange

01. Heat the cream gently in a saucepan, removing it from the heat before it boils. Add the lúcuma purée and stir well.

02. In a bowl, beat the egg yolks with a little of the lúcuma-cream mixture. Then add into the lúcuma mix and stir until a uniform texture is achieved.

03. Set the oven to 180°C / 350°F / gas mark 4. Put the cream into individual bowls and bake in a bain-marie for 20 minutes or until the mixture has set in the centre of each bowl. 04. Remove and allow to cool on the oven rack, then refrigerate for at least half a day.

05. Put the strawberries and raspberries in a bowl with the orange juice and set aside.

06. To serve, sprinkle a teaspoon of granulated sugar on the surface of the cream and caramelize it with a kitchen blowtorch or under a hot grill. Serve with the fruit salad and the mint chiffonnade (cut into fine julienne strips).





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Gratinado de berries

(Para 6 a 8 personas)

Chef Pilar Rodríguez

- * 1/2 taza de leche
- * 3 o 4 yemas
- * 1/2 taza más 1 cda. de azúcar granulada
- * 2 cdas. más 1 cda. de maicena, cernida
- * 2 cda. de mantequilla sin sal, cortada en cubos pequeños
- * Pizca de sal
- * 1 taza de crema fresca batida
- * 4 tazas de frambuesas o mix de berries
- * 1 cda. de azúcar fina

01. En una olla pequeña, hervir la leche y retirar del fuego. En un bowl separado, batir las yemas con 1/ taza de azúcar y la maicena. Continuar batiendo hasta conseguir una mezcla color amarillo pálido. Seguir batiendo suavemente y agregar la leche hervida poco a poco, una cucharada a la vez y luego más rápidamente. Una vez terminado de incorporar la leche a esta mezcla volver a ponerla a fuego lento y seguir revolviendo hasta conseguir una consistencia cremosa bien espesa.

02. Retirar del fuego y agregar la mantequilla y la sal. Mezclar bien y traspasar esta mezcla a un bowl. Cubrir la superficie con film plástico, para evitar la formación de costras. Enfriar en el refrigerador. Una vez que esta mezcla esté fría, agregar la crema batida en forma envolvente.

03. Precalentar la salamandra o el horno en posición "grill". Agregar una cucharada de azúcar a las frambuesas y agregar la mitad de esta fruta a la mezcla anterior.

04. Poner esta mezcla en una fuente para gratinar y agregar el resto de las frambuesas en la superficie. Agregar el azúcar y gratinar por 7 minutos o hasta que esté dorado.

Servir de inmediato.

Berries au gratin

(Serves 6 to 8)

Chef Pilar Rodríguez

- * 1/2 cup milk
- * 3 extra large egg yolks
- * 1/2 cup plus 1 tbsp granulated sugar
- * 2 tbsp. plus 1 tsp cornstarch, sieved
- * 2 tbsp. unsalted butter, cut into small pieces
- * 1 Pinch salt
- * 1 cup whipped cream
- * 4 cup mixed berries
- * 1 tbsp. caster sugar

01. In a small saucepan, bring the milk to the boil, and then remove from the heat.

02. Whisk the egg yolks in a separate bowl and add half a cup of sugar and the cornflour. Continue whisking until the mixture thickens and is a pale yellow colour. Slowly, whisk in the hot milk, at first a tablespoon at a time, and then more quickly. Return the mixture to the hob and cook over a low heat, whisking until the mixtures thickens to a creamy, pudding-like consistency.

03. Remove from the heat and add the butter and salt. Stir well and transfer the mixture to a bowl. Place a piece of clingfilm on the surface to keep it from forming a skin. Cool in the fridge. Once cold, fold in the whipped cream.

04. Preheat the grill. Toss the berries with one tablespoon of granulated sugar, and add half of them to the previous mixture. Spoon into a ramekin, and scatter the rest of the berries on top. Sprinkle the caster sugar over the top and place under the grill for about 7 minutes, or until golden brown.

Serve immediately.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Gratinado de manzanas

(Para 4 personas)

Chef Paula Larenas

- * 4 Manzanas verdes
- * 1 Taza de leche condensada
- * Canela en polvo
- * 1 Cucharadita de mantequilla
- * 3 Huevos
- * 3 Cucharadas de azúcar
- * Láminas de manzanas deshidratadas

01. Separar las claras de las yemas. Pelar las manzanas y rallarlas gruesas, luego agregar leche condensada, canela, yemas y revolver bien.

02. En una budinera enmantequillada poner la mezcla y cocinarla en el horno caliente por 15 minutos. Dejar enfriar y luego cortar porciones con un cortapastas.

03. Hacer merengue suizo con las claras y el azúcar. Para esto, ambos ingredientes se ponen en un bol y se llevan a baño maría hasta que se disuelvan los cristales del azúcar. Luego, con una batidora eléctrica mezclar hasta que tenga una consistencia firme y blanca.

04. Al servir, cada porción se cubre con el merengue y se espolvorea la canela que luego se dora con un soplete o en el horno. Decorar cada plato con las láminas de manzanas deshidratadas.

Apples au gratin

(Serves 4)

Chef Paula Larenas

- * 4 green apples
- * 1 cup condensed milk
- * Powdered cinnamon
- * 1 teaspoon butter
- * 3 eggs
- * 3 tablespoons granulated sugar
- * Slices dried apple

01. Separate the eggs. Peel and thickly grate the apples. Put them in a bowl with the condensed milk, cinnamon and egg yolks and mix well.

02. Put the mix into a buttered pudding dish and bake in a hot oven for 15 minutes. Allow to cool, then cut portions using a pastry shape.

03. Make Swiss meringue with the egg whites and sugar. To do this, put both ingredients into a bowl and place this in a bain-marie until the sugar crystals dissolve. Then use an electric whisk to beat the mixture until it is firm and white.

04. To serve, cover each portion with meringue and sprinkle with cinnamon, then glaze the surface with a blow torch, in the oven (or under a hot grill). Decorate each plate with the slices of dried apple.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Helado de berries

(Para 6 personas)

Chef Carlo von Mühlenbrock

- * 12 Claras de huevo
- * 2 Tazas de azúcar granulada
- * 2 ½ Tazas de frambuesas congeladas
- * 2 ½ Tazas de frutillas congeladas
- * 1 Taza de frambuesas frescas
- * 1 Taza de moras frescas
- * 1 Taza de arándanos frescos

01. En una procesadora de alimentos triturar las frambuesas y las frutillas congeladas hasta obtener un puré homogéneo. Reservar en el freezer.

02. Hacer un merengue batiendo las claras a punto nieve hasta que estén firmes, agregando paulatinamente el azúcar.

03. Licuar las frambuesas, moras y arándanos frescos para hacer la guarnición de frutas, dejando algunos trozos enteros y reservar.

04. Para formar el helado, mezclar el merengue con el puré semicongelado y la guarnición de frutas de forma paulatina y con movimientos envolventes hasta integrar todos los elementos. Congelar de un día para otro.

05. Al servir, decorar con berries.

Berry ice cream

(Serves 6)

Chef Carlo von Mühlenbrock

- * 12 egg whites
- * 2 cups of granulated sugar
- * 2 ½ cups frozen raspberries
- * ½ cups frozen strawberries
- * 1 cup of fresh raspberries
- * 1 cup of fresh blackberries
- * 1 cup of fresh blueberries

01. In a food processor, blend the frozen raspberries and strawberries into a uniform paste. Store in the freezer.

02. Make a meringue by beating the egg whites until they form stiff peaks, adding the sugar gradually.

03. Blend the fresh raspberries, blackberries and blueberries to make a fruit garnish, leaving some whole pieces. Put to one side.

04. To make the ice cream, fold the meringue carefully into the semi-frozen fruit pulp, together with the fruit garnish until all the ingredients are mixed together. Freeze overnight.

05. Serve, decorated with berries.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Mote con huesillos

(Para 4 personas)

Chef Tomás Olivera

- * 12 Huesillos
- * 100 Gramos de mote
- * 4 Frutillas
- * Arándanos, Frambuesas
- * 1 ½ Taza de Azúcar
- * 1 Ramita de canela, Cáscara de naranja

01. Dejar remojando en agua fría los huesillos de un día para otro.
02. En una olla poner media taza de azúcar y formar un caramelo. Una vez que esté bien dorado, casi quemado, agregar con cuidado el agua fría y revolver. Cuando tenga la temperatura adecuada agregarle las cáscaras de naranja, canela y el azúcar restante.
03. Cocinar los huesillos en la preparación anterior por media hora (después de hervidos), luego agregar el mote dentro de toda esta preparación para que se cocine por 10 minutos.
04. Retirar la canela y las cáscaras de naranja, dejando enfriar la preparación.
05. Poner los huesillos con el mote y su jugo en recipientes individuales, decorar el plato con un poco de mote y un fruto rojo en cada uno.

Mote con huesillos

(Serves 4)

Chef Tomás Olivera

- * 12 dried peaches
- * 3.5 oz. of mote
- * 4 strawberries
- * Blueberries, raspberries
- * 1 ½ cups of granulated sugar
- * 1 stick of cinnamon, the rind of an orange

01. Leave the dried peaches soaking in cold water overnight.
02. Put half a cup of sugar in a saucepan and heat it until caramel forms. Once the caramel is nice and golden, almost burned, carefully add the cold water and stir. When it reaches boiling point, add the orange peel, cinnamon and the rest of the sugar.
03. Add the dried peaches to this mixture, bring to the boil and then simmer for half an hour. Then add the mote to this mixture and cook for 10 minutes.
04. Remove the cinnamon and the orange peel and allow the mixture to cool.
05. Put the peaches with the mote and juice into individual bowls. Decorate each bowl with a little mote and a red fruit.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Mousse de yogurt y aceite de oliva más compota de berries

(Para 4 personas)

Chef Matías Palomo

PARA EL MOUSSE:

- * 2 Tazas de yogurt natural
- * ¼ Taza de azúcar
- * 1 ½ Taza de crema semi batida
- * 3 Cucharadas de aceite de oliva
- * 4 Hojas de colápez

PARA LA COMPOTA DE BERRIES:

- * ½ Taza de frambuesas
- * ¼ Taza de arándanos

- * ¼ Taza de mora
- * ¼ Taza de fresas
- * ½ Taza de azúcar
- * ½ Unidad de anís estrella
- * ½ Unidad de cáscara de naranja
- * 1 Rama de canela
- * 2 clavos de olor
- * 1 Rama de jengibre

01. Para hacer el mousse, entibiar el yogurt con el azúcar para disolver los cristales. Luego agregar la gelatina previamente hidratada y el aceite de oliva. Al final agregar la crema con movimientos envolventes. Verter en vasos o copas sin llenar completamente. Refrigerarlos hasta el momento de servir.

02. Para la compota, poner todos los berries a baño maría con el azúcar, la cáscara de naranja, el jengibre, el clavo de olor, la canela y el anís. Cocinar por dos horas a fuego bajo, una vez listo dejar enfriar.

03. Al servir, colocar una cucharada de la mezcla de frutos sobre el mouse de yogurt. Es optativo espolvorear un poco de merquén al momento de servir.

Yoghurt and olive oil mousse with berry compote

(Serves 4)

Chef Matías Palomo

FOR THE MOUSSE

- * 2 cups of natural yoghurt
- * ¼ cup granulated sugar
- * 1 ½ cups of partially whipped cream
- * 3 tablespoons of olive oil
- * 4 leaves of gelatine

FOR THE BERRY COMPOTE

- * ½ cup of raspberries

- * ¼ cup of blueberries
- * ¼ cup of blackberries
- * ¼ cup of strawberries
- * ½ cup granulated sugar
- * ½ a star anise fruit
- * The peel of half an orange
- * 1 cinnamon stick
- * 2 cloves
- * 1 ginger root

01. To make the mousse, slightly warm the yoghurt with the sugar until the crystals dissolve. Next add the rehydrated gelatine and olive oil. Finally fold in the cream. Pour into glasses, leaving a space at the top. Refrigerate until it is time to serve.

02. For the compote, put the berries in a bain-marie with the sugar, orange peel, ginger, cloves, cinnamon and star anise. Cook for two hours over a low heat. Once ready, allow to cool.

03. To serve, put a tablespoon of the fruit mixture on top of the yoghurt mousse. You may choose to sprinkle a little merquén on top just before serving.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Sopa de Late Harvest con blanc-manger de papayas

(Para 6 personas)

Chef Guillermo Rodríguez

SOPA DE LATE HARVEST

- * 600 Cc. de vino late harvest
- * 1 Rama de canela
- * Zeste de limón
- * Zeste de naranja
- * 1 ½ Hoja de colapez
- * 150 Gramos de azúcar

BLANC-MANGER DE PAPAYAS

- * 500 Cc. de leche
- * 100 Gramos de azúcar

- * 125 Gramos de mazapán
- * 250 Cc. de crema batida
- * 6 Unidades de colapez
- * 90 Gramos de puré de papayas

ALMÍBAR DE PAPAYAS

- * 6 Papayas en almíbar escurridas en brunoise
- * 100 Cc. de almíbar de papayas
- * 1 Hoja de colapez

01. Para la sopa poner en una cacerola todos los ingredientes y reducir a la mitad. Luego agregar el colapez disuelto y filtrar. Vaciar una fina capa de la preparación en los platos, refrigerar y reservar.

02. El blanc-manger de papayas se hace poniendo el puré de papayas en una cubetera de hielo, para que se congele.

03. Aparte, poner en una olla la leche, el azúcar y el mazapán. Llevar a punto de hervor y disolver todo revolviendo constantemente, añadir el colapez hidratado.

04. Enfriar a baño maría e incorporar la crema batida con movimientos envolventes.

05. Forrar los moldes con papel mica, rellenarlos hasta la mitad, añadir un cubo de puré de papayas congelado y terminar de rellenar hasta las 3/4 partes del molde. Refrigerar.

06. Hacer el almíbar de papayas derritiendo a baño maría el colapez ya hidratado, incorporar el almíbar de papayas y juntar; agregar la papaya en brunoise y unir bien.

07. Terminar de rellenar con esto los moldes del blanc-manger. Refrigerar los moldes y reservar.

Late Harvest soup with papaya blanc-mange

(Serves 6)

Chef Guillermo Rodríguez

LATE HARVEST SOUP

- * 21 fl. oz. late harvest wine
- * 1 cinnamon stick
- * zest of a lemon
- * zest of an orange
- * 1½ gelatine leaves
- * 5 oz. granulated sugar

PAPAYA BLANCMANGE

- * 17.6 fl. oz. milk
- * 3½ oz. granulated sugar

- * 4½ oz. marzipan
- * 8.7 fl. oz. whipped cream
- * 6 gelatine leaves
- * 3 oz. of papaya puré

PAPAYA SYRUP

- * 6 papayas in syrup cut brunoise-style
- * 3.5 fl. oz. papaya syrup
- * 1 gelatine leaf

01. To make the soup, put all the ingredients into a saucepan and simmer to reduce by half. Next add the dissolved gelatine and then put through a sieve. Pour a thin layer of the mixture onto each plate and refrigerate.

02. To make the blancmange, put the papaya puré into an ice cube tray and freeze it.

03. Meanwhile put the milk, sugar and marzipan into a saucepan. Bring to the boil and dissolve the mixture, stirring constantly. Then add the rehydrated gelatine.

04. Allow to cool in a bain-marie and fold in the whipped cream.

05. Line the moulds with greaseproof paper, then half fill them with the cream mixture. Add a cube of frozen papaya puré, then add more cream mixture until each mould is 3/4 full. Refrigerate.

06. Make the papaya syrup by melting the rehydrated gelatine in a bain-marie. Add the papaya syrup and bind. Add the chopped papaya and mix well.

07. Fill the blancmange moulds to the top with this syrup. Refrigerate the moulds and reserve until it is time to serve.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Sopaipillas pasadas en chancaca y crema de moras con refrescante infusión de manzanilla

(Para 4 personas)

Chef Cristián Correa

- | | |
|-------------------------------------------|----------------------------|
| * 2 Tazas de harina con polvos de hornear | * 4 Tazas de agua |
| * 1 Taza de zapallo cocido y molido | * 1 Ramita de canela |
| * 2 Cucharadas de manteca | * Cáscara de naranja |
| * Sal | * 300 gramos de mora |
| * Aceite para freír | * 30 gramos de azúcar flor |
| * 450 gramos de chancaca | * 500 cc. de crema |

01. Juntar la harina con la manteca derretida y el zapallo cocido y molido. Mezclar para formar una masa blanda, amasar hasta lograr una textura uniforme. Uslear hasta que quede de medio centímetro de espesor. Cortar las sopaipillas con un molde redondo y freírlas en abundante aceite caliente.

02. Para pasar las sopaipillas, en una olla poner la chancaca con el agua, la canela y la cáscara de naranja. Dejar hervir hasta que se disuelva completamente y sumergir las sopaipillas, hasta que se impregnen totalmente del jarabe.

03. Moler las moras, reservando algunas para decorar.

04. Batir la crema hasta que tome consistencia agregando el azúcar sin dejar de revolver. Agregar el puré de moras y mezclar en forma envolvente para que no se baje la preparación.

05. Para servir, formar pequeños pastelitos de sopaipillas rellenos de la crema de moras, decorando con algunas de las frutas reservadas. Bañar con el syrup de chancaca sobrante y servir con una agüita de manzanilla para equilibrar de vez en cuando lo dulce de la preparación.

Sopaipillas soaked in chancaca and blackberry cream with refreshing camomile tea

(Serves 4)

Chef Cristián Correa

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| * 2 cups of self-raising flour | * 4 cups water |
| * 1 cup of cooked, mashed pumpkin | * 1 cinnamon stick |
| * 2 tablespoons of lard | * Peel of one orange |
| * Salt | * 10½ oz. blackberries |
| * Oil for frying | * 1 oz. icing sugar |
| * 1 lb. chancaca | * 17.6 fl. oz. cream |

01. Combine the flour with the melted lard and the cooked, mashed pumpkin. Mix to form a soft dough and knead it until it is a uniform texture. Roll the dough out until it is 1/5th of an inch /half a centimetre thick. Cut the sopaipillas from the dough using a round pastry cutter. Fry them in plenty of hot oil until they are golden.

02. For the marinade for the sopaipillas, put the lard into a saucepan with the water, cinnamon and orange peel. Boil the mixture until the fat has completely dissolved. Then submerge the sopaipillas until they completely soak up the syrup.

03. Mash the blackberries, reserving a few for garnish.

04. Beat the cream continuously, gradually adding the sugar, until the mixture begins to thicken. Fold the mashed blackberries into the mixture, taking care it does not deflate.

05. To serve, form individual “pastries” by putting some blackberry cream between two sopaipillas and then decorate them with a few of the reserved blackberries. Pour the remaining chancaca syrup over the top. Serve with camomile tea to balance the sweetness of the dish.





El Sommelier recomienda acompañar los postres con vino
Late Harvest o vino espumoso Rosé

The Sommelier recommends that the desserts be accompanied
by either Late Harvest wine or Sparkling Rosé wine

Turrón de Syrah y Late Harvest

(Para 4 a 6 personas)

Chef Pilar Rodríguez

TURRÓN DE VINO TINTO

- * 3 claras de huevo
- * 1 pizca de sal
- * ½ taza de azúcar
- * ¾ taza de Syrah
- * 1 clavos de olor
- * 3 granos de pimienta negra
- * ½ palo de canela en rama
- * 1 cáscara de naranja
- * ½ taza de almendras fileteadas y tostadas

TURRON DE LATE HARVEST

- * 3 claras
- * 1 pizca de sal
- * ¼ taza de azúcar
- * ¾ taza de late harvest
- * 1 estrella de anís
- * 2 granos de cardamomo
- * 1 cáscara de limón
- * Higos frescos o berries mixtos para adornar

01. Batir las claras con una pizca de sal, hasta que formen puntas que queden paradas. Una vez que empiece a batir las claras no puede parar y debe continuar hasta terminar el proceso. El merengue estará listo cuando esté duro y firme y, cuando se puede sostener una cucharada llena vuelta hacia abajo y la mezcla no se cae.

02. Mientras se esta batiendo, hacer el almíbar con el syrah, azúcar, clavos de olor, canela, pimienta y cáscara de naranja. Cocinar hasta que esté espeso con la consistencia de un sirope y burbujeando. Colar con un colador fino.

03. Mientras sigue batiendo y cuando ya esta el merengue duro, agregar poco a poco el almíbar de vino hasta conseguir una textura aterciopelada.

04. Luego usando una manga pastelera, rellenar los vasos donde presentara el postre. Agregar las almendras tostadas y servir inmediatamente.

05. Usar el mismo método para hacer el turrón de Late Harvest. En éste caso, servir con mix de berries o higos frescos partidos por la mitad.

Syrah and Late Harvest turrón

(4 to 6 servings)

Chef Pilar Rodríguez

SYRAH TURRÓN:

- * 3 egg whites
- * 1 pinch salt
- * ½ cup sugar
- * ¾ cup of Syrah
- * 2 cloves
- * 4 black peppercorns
- * ½ cinnamon stick
- * the peel of an orange
- * ½ cup sliced toasted almonds

LATE HARVEST TURRÓN

- * 3 egg whites
- * 1 pinch salt
- * ¼ cup sugar
- * ¾ cup of Late Harvest
- * 1 star anise
- * 2 cardamom seeds
- * the peel of a lemon
- * Fresh figs or berries to garnish

01. Whisk the egg whites with a pinch of salt until they form stiff peaks. Once you have started to whip the egg whites, do not stop until the meringue is ready. The meringue is ready when it is hard and firm and when you can hold a spoonful of it upside down without any dropping off.

02. While you are whisking the egg whites, make a syrup with the Syrah, sugar, cloves, cinnamon, peppercorns and orange peel into a medium saucepan, cooking until it thickens to the consistency of a syrup and starts to bubble. Pass it through a fine colander.

03. When the meringue is firm, gradually add the wine syrup to the egg whites, whisking continuously until they have a velvety texture.

04. Using a pastry bag, pipe the meringue into clear glasses and garnish with toasted almonds. Serve immediately.

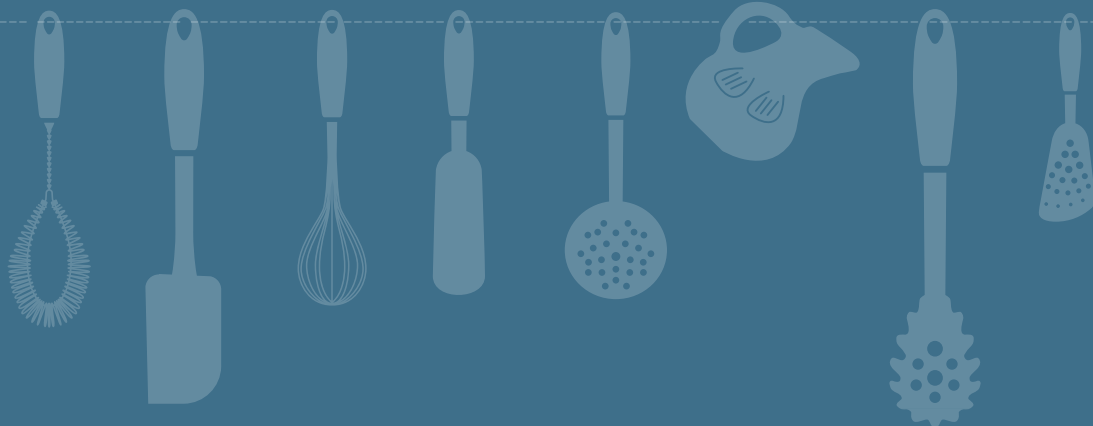
05. Use the same method to prepare the “Late Harvest Turrón”. In this case, garnish with fresh figs, sliced in half or mixed berries.





Glosario de preparaciones

Glossary of products and preparations





Ajo Chilote: Pertenece a la isla grande de Chiloé en el sur de Chile, llamado “elefante” o “colmillo de elefante”, debido a su gran tamaño en comparación con el ajo común. De sabor mucho más suave que los tradicionales, intermedio entre el ajo y la cebolla. Se puede encontrar fresco y también en formato de pasta, ahumado, con merkén y especias.

Ajo Chilote: This is a type of garlic which is larger than normal, so it is often called “elephant” or “elephant’s tusk”. It comes from the island of Chiloé in southern Chile. Its flavour is somewhere between garlic and onion and is milder than traditional garlic. It can be used fresh, in a paste, smoked, with merkén and other spices.

Cacho de Cabra: Tipo de ají picante chileno.

Cacho de cabra: Type of Chilean hot chilli pepper.



Cazuela : Es en Chile un plato típico, elaborado con carne que puede ser vacuno, cerdo, pollo o pavo, acompañados con verduras como, zapallo, papas y maíz cocido y servidos todos juntos en su caldo.

Cazuela: a typical dish in Chile made with meat (beef, pork, chicken or turkey) and accompanied with vegetables like pumpkin, potatoes and corn, all boiled together and served in their own broth.

Cochayuyo: Es un alga comestible de gran tamaño, llegando a medir hasta 15 metros de longitud. Forma parte de la vegetación costera de Chile y otras zonas subantárticas. Crece adherida a las rocas, especialmente en lugares de oleaje intenso y cierta profundidad.

Cochayuyo: This is a large edible seaweed and can be up to 15 metres long. It is part of the coastal vegetation of Chile and other sub-Antarctic areas. It grows stuck to rocks, especially in places where the swell is intense and of a certain depth.



Chancaca: Azúcar sin refinar que se usa en la cocina chilena.

Chancaca: Unrefined sugar used in Chilean cooking.





Charquicán: Es un plato típico de la gastronomía chilena, básicamente compuesto por papas, zapallo, cebolla y carne de diversos tipos.

Charquicán: A typical Chilean dish, basically made of potatoes, pumpkin, onion and various types of meat.

Chicharrones: Es una comida que se obtiene luego de derretir la grasa del cerdo. De este modo también pueden obtenerse chicharrones de otros animales como vacas o corderos.

Chicharrones: This is a kind of crackling made by frying melted pork fat. Chicharrones can also be made with the fat from other animals such as beef and lamb.



Chirimoyas: Fruto de pulpa blanca y cremosa que alberga diversas semillas de color negro brillante. Su carne es, blanda, perfumada, dulce e imperceptiblemente ácida.

Chirimoyas (custard apples): A fruit of white, creamy pulp with many shiny, black seeds. The fruit is soft, aromatic, sweet and slightly acidic.

Empanadas: En el vocablo español Pino es una derivación de la palabra PINU del lenguaje Mapudungun, que es la mezcla de cebolla, carne y hierbas aromáticas, que le dan la identidad chilena a estas empanadas que son una masa a base de harina de trigo, llena con Pino, pueden ser fritas u horneadas.

Empanadas: the Spanish word "pino" is derived from the word "pinu" in the Mapudungun language. It is the mixture of onion, meat and aromatic herbs which give this type of pasty its Chilean identity. A dough made from wheat flour is stuffed with the "pino" and then either fried or baked.



Huesillos: Duraznos pelados y secados al sol.

Huesillos: Peeled, sundried peaches.

Lúcuma: Fruto de pulpa seca y almidonada de color rojo, amarillo-anaranjado. Su carne es aromática y posee un sabor dulce ligeramente astringente.

Lúcuma: A fruit with dried, starchy pulp of a red, yellowy-orange colour. Its flesh is aromatic and has a slightly astringent sweet flavour.



Manjar : Dulce tradicional de América Latina hecho a base de leche y azúcar.

Manjar: a traditional Latin American sweet caramel spread, made by boiling milk and sugar.

Merquén: Aji cacho de cabra seco, ahumado, tostado y molido con semillas de cilantro que se aplica a los guisos que se desea sazonar. Este polvo colorado es un producto típico mapuche.

Merquén: Cacho de cabra chilli which has been dried, smoked, toasted and ground with coriander seeds. This is used as seasoning in stews. This coloured powder is a typical Mapuche product.



Milcao: Es un alimento tradicional de la isla grande de Chiloé que se prepara mezclando papas crudas ralladas y cocidas junto con otros ingredientes. Se elabora una masa redonda y plana la que puede ser frita, hervida o cocida al vapor. Se pueden comer tanto dulces como salados.

Milcao: This is a traditional food from Chiloé which is prepared by mixing grated raw potatoes with cooked potatoes, together with other ingredients. A round, flat dough is made, which can be fried, boiled or steamed. It can be eaten in savoury or sweet dishes.

Mote: Es el nombre genérico para distintos granos cocidos en agua, como trigo, maíz, quínoa, etc.

Mote: This is the generic name for different types of grain boiled in water, such as wheat, corn or quinoa.





Mote con Huesillos: El más clásico postre chileno conocido por su deliciosa mezcla de jugo de duraznos secados al sol y de trigo de mote.

Mote con Huesillos: The most typical Chilean dessert, known for its delicious mixture of the juice of sundried peaches and husked wheat.

Papayas: Fruto de tipo tropical cuya plantación se concentra en el norte de Chile. Su pulpa es de color amarillo – anaranjado y posee numerosas semillas parietales. Su pulpa es suave, jugosa y de refrescante sabor.

Papayas: A tropical fruit grown in northern Chile. Its flesh is a yellow-orange colour and it has many seeds. Its flesh is soft, juicy and refreshing.



Pebre: Es una salsa del tipo adobo típico de Chile, hecho con cebolla y tomate, picados en cubos. Se aliña con cilantro, aceite, vinagre, sal y, a veces, ají. Existen varios tipos de pebre, pero los más comunes son el pebre de cilantro y el de ají. Se sirve con sopaipillas o simplemente con pan.

Pebre: This is a marinade-type sauce typical of Chile, made with diced onions and tomatoes. It is seasoned with coriander, oil, vinegar, salt and sometimes chilli pepper. There are different types of pebre but the most common kinds are coriander and chilli pebre. It is served with sopaipillas or just with bread.

Piñón: Es la semilla de la Araucaria (*Araucaria araucana*) un árbol endémico de Chile y Argentina, presente desde el Volcán Antuco hasta el Villarrica por la Cordillera de los Andes y en la Cordillera de Nahuelbuta por la Cordillera de la Costa. Los piñones son semillas comestibles con alto contenido energético y ricos en hidratos de carbono.

Piñón: This is the seed of the Araucaria (*Araucaria araucana* or monkey puzzle tree) a tree native to Chile and Argentina, which grows in an area extending from the Antuco volcano to Villarrica volcano along the Andes mountain range and in the Nahuelbuta Mountains of the Coastal Range. Piñones are edible seeds that are rich in carbohydrates, with a high energy content.





Pisco: Es el aguardiente chileno. Destilado puro y aromático de uvas (tipo moscatel) producida en microclima seco y altamente luminoso.

Pisco: This is a Chilean pure distilled drink made from aromatic muscat grapes produced in a dry microclimate with high luminosity.

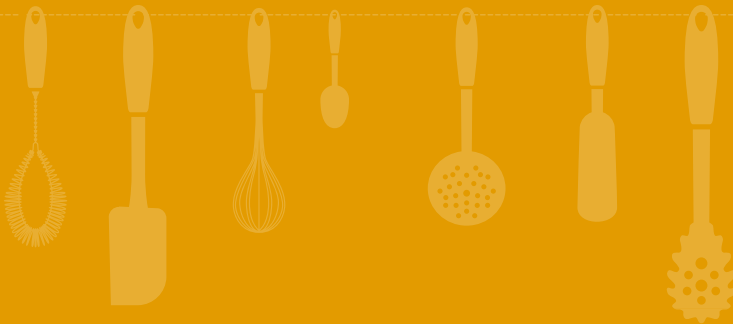
Quínoa: La quínoa es un cultivo originario de la zona altiplánica de Perú, Bolivia y el norte de Chile. Esta planta se domesticó hace más de 2.500 años atrás, siendo cultivada en Chile por Aymaras, Quechuas, Atacameños y Mapuches entre otros. Es un cereal de alto contenido en proteínas si lo comparamos con los de mayor difusión en el mundo. Crece a altitudes superiores a los 800 metros sobre el nivel del mar.

Quinoa: Quinoa is a cultivated grain which comes from the altiplano area of Peru, Bolivia and northern Chile. This plant was cultivated more than 2,500 years ago by the indigenous people of Chile, such as the Aymaras, Quechuas, Atacameños and Mapuches amongst other Chilean peoples. It has a higher protein content than other cereals which are widely eaten throughout the world. It grows at altitudes over 800 metres.



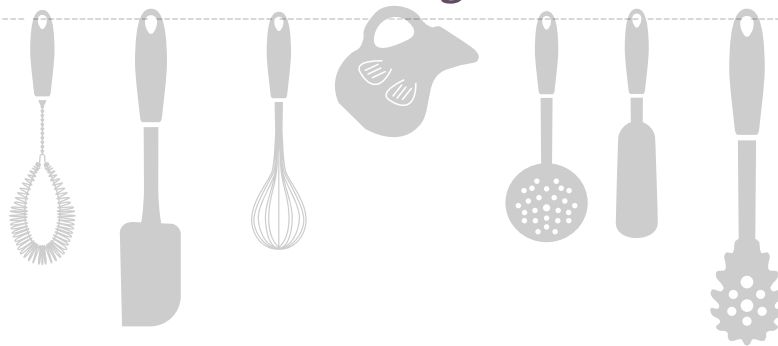
Sopaipillas: Masa redonda y plana hecha sobre la base de harina de trigo, zapallo camote cocido y fritas en aceite, se pueden comer dulces o saladas.

Sopaipillas: A flat, round dough made with wheat flour and cooked squash, which is fried in oil. They can be eaten as either a savoury or sweet snack.



Agradecimientos

Acknowledgements



A Héctor Vergara, Master Sommelier, Presidente de la Asociación de Sommeliers de Chile AG, por su colaboración en los maridajes de cada uno de los platos.

A los chefs:

Paula Larenas, Cristián Correa, Guillermo Rodríguez, Matías Palomo, Tomás Olivera, Pilar Rodríguez, Carlo Von Mühlenbrock, y Axel Manríquez por compartir sus recetas, elaborar y montar cada una de las preparaciones.

Producción Técnica

Producción y Supervisión: Isabel Bordeu U. y María Julia Riquelme A.

Edición: Lorena Guarda G.

Texto vinos: Paola Vasquez R.

Diseño y Gráfica: Karin Neckelmann C.

Fotografía: Jorge Marín R. y Archivo ProChile

Traducción: Claudio Guiloff C.

Dirección de Promoción de Exportaciones – ProChile 35 años, 2009



Sabores
de
Chile



www.prochile.cl | www.chileinfo.com

pro|CHILE