

**FOODS  
FROM**



*RECETARIO*

# **SABORES DE CHILE PARA EL MUNDO**

**FLAVORS OF CHILE:  
RECIPES FROM THE SOUTH OF THE WORLD**

**SOURCE  
OF  
LIFE**

**SOURCE  
OF  
LIFE**



**FOODS  
FROM**

**Chile**

Chile es un país de asombrosos contrastes geográficos y climáticos, que se potencian y proporcionan mayor riqueza a los frutos de la tierra y del trabajo de sus habitantes.

Chile es fuente de recursos saludables pues está protegido por barreras naturales en los cuatro puntos cardinales: el desierto por el norte, la cordillera de Los Andes por el este, los hielos antárticos en el sur y el Océano Pacífico al oeste. La seguridad alimentaria y la calidad por naturaleza de sus alimentos son reconocidas y apreciadas en todo el mundo.

## **ALIMENTOS SALUDABLES CALIDAD NATURAL**

Por sus características geográficas y climáticas, Chile es una verdadera isla fitosanitaria.

Chile es el primer país de Latinoamérica capaz de garantizar la seguridad de sus alimentos.

Ha desarrollado una industria confiable, estable y moderna, que sabe adaptarse a las necesidades y exigencias de los distintos mercados.

Las mujeres y los hombres de Chile conocen la mejor fuente de vida saludable: una alimentación única y extraordinaria.

Chile es proveedor confiable de alimentos que responden a los más altos estándares exigidos por los mercados internacionales.

Chile is a country with amazing geographical and climatic contrasts, that are enhanced in order to provide greater wealth for both the fruits of the land and the labor of its inhabitants.

Chile is a source of healthy resources since it is protected by four natural barriers in every cardinal point: the desert, the Andes, the Antarctic ice and the Pacific Ocean. Food safety and quality by nature of its food products are recognized and appreciated all over the world.

## **FOOD SAFETY QUALITY BY NATURE**

Because of its geographical and climatic features, Chile is a truly phytosanitary island.

Chile is the first Latin America country capable of guarantee the safety of its food.

It has developed a reliable, stable and modern industry that can adapt to the needs and demands of different markets.

Women and men of Chile know the best source for a healthy life: an extraordinary and unique diet.

Chile is a reliable food supplier that meets the highest standards demanded by international markets.

Chile has a leading role in the world food industry.

## SABORES DE CHILE PARA EL MUNDO

SABORES DE CHILE es una de las herramientas más importantes para la promoción de alimentos y bebidas de Chile en el extranjero. Está compuesta por una misión empresarial que viaja a diferentes mercados internacionales, permitiendo establecer reuniones bilaterales con empresarios locales para tener contacto uno a uno y establecer vínculos de negocios con los compradores y potenciales compradores más relevantes.

Las agendas de negocios, parte fundamental de Sabores de Chile, son coordinadas y realizadas por profesionales de ProChile en los mercados de destino, quienes tienen el conocimiento para seleccionar a los compradores y potenciales compradores más relevantes para cada una de las empresas participantes.

Sabores de Chile también incluye visitas técnicas en el mercado destino, en las que junto a un experto de ProChile, las empresas pueden las claves para exportar sus productos visitando puertos de destino, cadenas de supermercados, tiendas especializadas, bodegas de almacenamiento, con expertos de aduana y agentes especializados del mercado, entre otros.

El evento cuenta además con una cena de negocios en la que, junto a un destacado chef chileno, se muestran los diferentes atributos de la oferta exportable de Chile, junto a importadores, compradores de cadenas de hoteles, supermercados y restaurantes, distribuidores, periodistas especializados y líderes de opinión.

En paralelo a estas actividades, se realizan seminarios y diferentes actividades para potenciar y posicionar al sector de los alimentos y bebidas del país, dejando a Chile como un socio serio y confiable para hacer negocios.

## FLAVORS OF CHILE FOR THE WORLD

FLAVORS OF CHILE is one of the most important tools for marketing Chilean foods and beverages worldwide, and it is composed of a business delegation traveling to various international markets thus allowing bilateral meetings with local business partners and establishing business ties with buyers and potential buyers who are most relevant to your company.

These business meetings which are the backbone of Flavors of Chile are coordinated by ProChile staff in target markets. They have the knowledge to select the most appropriate buyers and potential buyers to each of the participating companies.

In addition to the business meetings, Flavors of Chile includes technical visits. Together with an expert of the ProChile staff you will be able to get key information by visiting destination ports, supermarkets, specialty stores, warehouses, clarify your doubts with customs experts and specialized agents in the market, among others.

Alongside these activities, Flavors of Chile conducts seminars and different activities to promote and position the food and drinks sector from Chile as a reliable partner and supplier.

Flavors of Chile also features a Business Dinner where a prominent Chilean chef prepares different dishes thus allowing attendees to experience the attributes of our exports. Flavors of Chile invites importers, acquisition managers from hotel chains, supermarkets and restaurants, distributors, journalists and opinion leaders to enjoy the Chilean cuisine at this event.



**SOURCE OF LIFE**

*RECETARIO*

**SABORES DE CHILE  
PARA EL MUNDO**

---

**FLAVORS OF CHILE:**

RECIPES FROM THE SOUTH OF THE WORLD

## APERITIVOS

### DRINKS

- 42** **CREPÚSCULO**  
*CREPÚSCULO*
- 44** **PISCO SOUR**  
*PISCO SOUR*
- 46** **SERENA SOUL**  
*SERENA SOUL*

## PRESENTACIÓN

### PRESENTATION

- 03** **FOODS FROM CHILE**  
*FOODS FROM CHILE*
- 04** **SABORES DE CHILE PARA EL MUNDO**  
*FLAVORS OF CHILE FOR THE WORLD*
- 10** **CHILE**  
*CHILE*
- 13** **DESCUBRE LA RUTA DE LOS SENTIDOS:  
CHILE, UN PARAÍSO VITIVINÍCOLA**  
*DISCOVER THE ROUTE OF SENSES: CHILE, WINE PARADISE*
- 25** **CHILE: DESTINO DE GRANDES EXPERIENCIAS TURÍSTICAS.**  
*CHILE: A DESTINATION OF GREAT EXPERIENCES*
- 33** **LA COCINA DE CHILE: SU IDENTIDAD AYER, HOY Y MAÑANA,  
GUILLERMO RODRÍGUEZ**  
*THE IDENTITY OF CHILEAN CUISINE: PAST, PRESENT AND FUTURE,  
GUILLERMO RODRÍGUEZ*
- 34** **PREPARANDO LOS SABORES DE CHILE**  
*BACKSTAGE OF FLAVORS OF CHILE*
- 39** **CHILE: TIERRA, UVA Y PISCO**  
*CHILE: SOIL, GRAPES AND PISCO*

## ENTRADAS

### STARTERS

- 50** **AJIACO AROMATIZADO AL MERQUÉN Y HOJAS DE CILANTRO**  
*AJIACO: BEEF STEW SCENTED WITH MERQUÉN AND CORIANDER LEAVES*
- 52** **CALDILLO DE CONGRIO DE PABLO NERUDA**  
*PABLO NERUDA'S CONGER CHOWDER*
- 54** **CEVICHE DE ATÚN CON PALTA Y APIO**  
*TUNA CEVICHE WITH AVOCADO AND CELERY*
- 56** **CEVICHE DE ATÚN Y MACHAS**  
*CEVICHE OF TUNA AND RAZOR CLAMS*
- 58** **CEVICHE MIXTO**  
*MIXED CEVICHE*
- 60** **CHUPE DE JAIBA DORADO EN PAILA DE GREDA**  
*CRAB PUDDING AU GRATIN SERVED IN CLAY BOWL*
- 62** **EMPANADAS DE MEJILLONES**  
*MUSSEL EMPANADAS*
- 64** **ERIZOS AL MATICO**  
*SEA URCHIN WITH MATICO*
- 66** **OSTIONES SELLADOS EN ACEITE DE OLIVA AL AJO Y PEBRE VERDE**  
*SCALLOPS SEARED IN GARLIC OLIVE OIL WITH GREEN PEBRE*
- 68** **PAILA MARINA**  
*PAILA MARINA*
- 70** **PULPO A LA PARRILLA CON QUÍNOA VERDE**  
*GRILLED OCTOPUS WITH GREEN QUINOA*
- 72** **SALPICÓN DE MEJILLONES AHUMADOS**  
*SMOKED MUSSELS SALPICON*
- 74** **SHOTS DE PALTA Y PEBRE DE CAMARÓN**  
*AVOCADO SHOTS AND SHRIMP PEBRE*

# INDICE

## INDEX

PLATOS DE FONDO

MAIN DISHES

- 78** **CANCATO DE SALMÓN**  
*SALMON CANCATO*
- 80** **CAZUELA DE OSOBUCO DE NOVILLO**  
*BULLOCK OSSO BUCO STEW*
- 82** **CHULETAS DE CORDERO AHUMADAS CON TOMATICÁN, PAPAS Y CEBOLLAS ASADAS**  
*SMOKED LAMB CHOPS WITH TOMATICAN AND POTATOES*
- 84** **CHULETAS DE CORDERO CON PASTELERA DE CHOCLOS Y REDUCCIÓN DE VINO CARMENERE**  
*SALPICÓN DE MEJILLONES AHUMADOS*
- 86** **CHULETÓN DE CERDO EN CONDIMENTO CRIOLLO**  
*LARGE T-BONE PORK ON CRIOLE SEASONING*
- 88** **FILETE A LO POBRE**  
*BEEF FILLET "A LO POBRE"*
- 90** **LOMO VETADO DE CERDO EN ADOBO, CONFIT DE TOMATES Y CEBOLLAS PERLAS**  
*MARINATED PORK LOIN WITH A CONFIT OF TOMATOES AND PEARL ONIONS*
- 92** **MERLUZA HORNEADA CON VERDURAS AL FOGÓN Y SALSA DE AJÍ CACHO DE CABRA**  
*ROASTED HAKE WITH VEGETABLES COOKED ON FIRE AND SMOKED CHILEAN PEPPER SAUCE*
- 94** **MERO CON MEJILLONES Y PERLAS DE CEBADA AL CILANTRO**  
*GROUPEL WITH MUSSELS AND PEARL BARLEY WITH CORIANDER*
- 96** **PASTEL DE CHOCLO**  
*PASTEL DE CHOCLO (SWEETCORN PIE)*
- 98** **POLLO AL CEDRÓN**  
*LEMON VERBENA CHICKEN*
- 100** **SALMÓN CONFITADO AL MERKÉN CON PURÉ DE POROTOS NEGROS Y PEBRE DE PIMIENTONES**  
*CRYSTALIZED MERKÉN SALMON WITH BLACK BEANS PURÉE AND PEPPER PEBRE*
- 102** **SALMÓN DORADO CON PIL PIL DE LOCOS Y CAMARONES AL CACHO DE CABRA**  
*SALMON SEARED WITH PACIFIC SEAWEED, PIL PIL OF ABALONE AND SEA SHRIMPS ON SMOKED CHILEAN PEPPER*

POSTRES

DESSERTS

- 106** **CHEESECAKE DE MANZANAS CARAMELIZADAS**  
*CARAMELIZED APPLES CHEESECAKE*
- 108** **CREMINO DE PAPAYAS CON SU ALMÍBAR DE CEDRÓN**  
*PAPAYA CREMINO WITH THEIR SYRUP ON LEMON VERBENA*
- 110** **GRATINADO DE BERRIES**  
*BERRIES AU GRATIN*
- 112** **HELADO DE BERRIES**  
*BERRIES ICE CREAM*
- 114** **LECHE NEVADA DE LÚCUMA**  
*LUCUMA LECHE NEVADA*
- 116** **MOTE CON HUESILLOS**  
*MOTE CON HUESILLOS*
- 118** **MOUSSE DE YOGURT Y ACEITE DE OLIVA MÁS COMPOTA DE BERRIES**  
*YOGHURT AND OLIVE OIL MOUSSE WITH BERRY COMPOTE*
- 120** **PANACOTA DE ARÁNDANOS, MIEL DE VINO Y QUÍNOA**  
*BERRIES PANNA COTTA, WINE HONEY AND QUINOA*
- 122** **RAGOUT DE MANZANAS Y MIEL DE MURTAS EN PASTELERA Y HOJAS DE SOPAIPILLAS**  
*APPLE RAGOUT AND MURTA'S HONEY ON CUSTARD CREAM AND SOPAIPILLA LEAVES*
- 124** **TORTA DE MERENGUE CON BERRIES**  
*MERINGUE CAKE WITH BERRIES*
- 126** **TORTA DE HOJARASCA CON NUECES Y CHANCACA**  
*SALPICÓN DE MEJILLONES AHUMADOS*
- 128** **TORTA BICOLOR CON ARÁNDANOS**  
*BICOLOR CAKE WITH BERRIES*
- 130** **TURRÓN DE CIRUELAS Y ALMENDRAS CHILENAS**  
*PLUM TURRÓN (NOUGAT CANDY) AND CHILEAN ALMONDS*
- 132** **TURRÓN DE SYRAH Y LATE HARVEST**  
*SYRAH AND LATE HARVEST TURRÓN*
- 135** **GLOSARIO DE PRODUCTOS Y PREPARACIONES**  
*GLOSSARY*
- 140** **AGRADECIMIENTOS**  
*ACKNOWLEDGEMENTS*







---

# **PRESENTACIÓN**

CHILEAN PREPARATIONS  
FOR THE WORLD

## CHILE

Chile atrae por la convivencia de sus contrastes. Su tierra se extiende muy al sur, entre Los Andes y el Pacífico por un lado, y entre su historia y su futuro por otro. Tanto sus límites geográficos como su devenir temporal han marcado la gran diversidad que lo define.

En su geografía se abren camino un sinnúmero de ecosistemas, cuya pureza se conserva gracias a la existencia de barreras naturales únicas y al cuidado que los chilenos le entregan a su entorno, esmero de un pueblo que mira más allá, a pesar de las distancias que la geografía le impone.

Muchos son los caminos que unen a Chile con el mundo, uno particular son sus alimentos. En ellos se reproduce la riqueza de un país, con productos que nacen y crecen allí, en los que se palpa la cuidada y compleja elaboración de lo simple de manos de nuestra gente; esa que es cálida, energética y amable. Ellos ofrecen esta comida al mundo: de nuestra tierra al plato, sin importar qué tan lejos se encuentre la mesa.

## CHILE

Chile fascinates due to its coexisting contrasts; the land extends far to the south, between the Andes and the Pacific on one hand, and between history and future on the other. Both, its geographical boundaries as its temporal evolution have marked the great diversity that defines it.

Chile's geography opens up to countless ecosystems, which purity is preserved by the existence of unique natural barriers and the care Chileans deliver to their environment, attention of the people who look beyond; despite the distances that geography imposes.

There are many paths that connect Chile to the world, one in particular, is its food products. In them, our country's wealth is reflected, with goods that are born and grow there. In them you can sense the caring and complex elaboration of what our people do, those people that are warm, energetic and friendly. They offer this goods to the world: from our land to the dish, no matter how far the table is located.







---

**DESCUBRE LA RUTA DE LOS SENTIDOS:  
CHILE, UN PARAÍSO VITIVINÍCOLA**

DISCOVER THE ROUTE OF SENSES: CHILE, WINE PARADISE



## INTRODUCCIÓN

Chile es una angosta franja de tierra de más de 4300 Km. de largo y sólo 177 km. de ancho promedio entre la Cordillera de los Andes y el Océano Pacífico. Chile es rico en su diversidad geográfica y climática; el Desierto de Atacama (el más árido del mundo), un fértil Valle Central, la zona de los Lagos, el mundo salvaje de la Patagonia, y los hielos maravillosos de la región antártica.

Como resultado de décadas de crecimiento sostenido, Chile goza de una economía diversificada basada en la minería, la silvicultura, la agricultura, la pesca, el turismo y el vino.

A principios del 1500 llegaron a Chile las primeras vides viníferas con los misioneros españoles, pero pese a sus casi 500 años de existencia, la industria vitivinícola de Chile es fresca, joven, diversa y está en constante evolución para satisfacer las necesidades de los exigentes mercados mundiales.

## INTRODUCTION

Chile is squeezed into a narrow strip of landscape more than 4,300 Km long and an average of just 177 km wide between the Andes Mountains and the Pacific Ocean. Rich in geographic and climatic diversity, Chile encompasses the Atacama Desert (the driest in the world), a fertile Central Valley, a Lake District, the wilds of Patagonia, and the ice-filled wonders of the Antarctic region.

Chile has something special. As a result of decades of sustained growth, Chile enjoys a diverse economy based on mining, forestry, agriculture, fishing, tourism and wine.

The first wine grapes arrived in Chile in the early 1500's with the Spanish missionaries, but despite its nearly 500 years of existence, Chile's wine industry is fresh, young, diverse and evolving to meet the needs of today's ever-demanding world markets.

# VALLES DE CHILE <sup>1</sup>

## 1. VALLE DEL ELQUI

**Denominación de Origen:** Valle del Elqui

**Región:** Coquimbo | **Sub-Región:** Elqui

**Zona Complementaria:** Andes

Es actualmente un valle de producción vinícola comercialmente viable, ubicado en la parte más al norte de Chile. Se encuentra a 530 km. (330 millas) al norte de Santiago, en el extremo sur del Desierto de Atacama.

¿Qué tienen en común los astrónomos y los vinicultores? Cielos despejados y luz pura. El Elqui tiene ambos. Aquí, en el extremo sur del Desierto de Atacama, el sol emplea su magia sobre las uvas durante el día, mientras las estrellas las deslumbran por la noche.

Esta zona ha sido por mucho tiempo conocida por sus uvas de mesa, papayas y otras frutas, como también por el pisco chileno, un destilado de uva. Sin embargo, nuevas viñas están explorando el terreno desde la costa hasta lo alto de los Andes – alcanzando los 2.000 metros (6.500 pies) sobre el nivel del mar – para uvas viníferas con resultados sorprendentes, especialmente Syrah, una variedad de clima fresco que ha atraído una importante atención.

Clima desértico con 70 mm. (2,8 pulgadas) de lluvia por año. Un terreno seco y rocoso en lo alto del valle que es enfriado por los fuertes vientos provenientes del Océano Pacífico y la Cordillera de Los Andes.

**Suelos:** Arcilla, limo y tiza.

**Cepas destacadas del Valle:** Syrah de clima fresco y Sauvignon Blanc.

## 2. VALLE DEL LIMARÍ

**Denominación de Origen:** Valle de Limarí

**Región:** Coquimbo | **Sub-Región:** Limarí

**Zonas Complementarias:** Costa, Entre Cordilleras, Andes

Situado a 470 km. (290 millas) al norte de Santiago, el Valle de Limarí es tanto una nueva como antigua región vitivinícola. Las primeras plantaciones tuvieron lugar a mediados del siglo XVI, pero las nuevas tecnologías han conducido a los enólogos buscadores de terroirs a dar una mirada renovada a este curioso territorio.

La camanchaca, una niebla refrescante proveniente del Océano

# CHILEAN VALLEYS <sup>1</sup>

## 1. ELQUI VALLEY

**Denomination of Origin:** Elqui Valley

**Region:** Coquimbo | **Sub-Region:** Elqui

**Complementary Area:** Andes

Currently Chile's northernmost commercially viable wine-producing valley, located 530 km. (330 mi) north of Santiago at the southern edge of the Atacama Desert.

What do astronomers and winegrowers have in common? Clear skies and pure light. Elqui has both. Here at the southern edge of the Atacama Desert, the sun works its magic on the grapes by day and the stars dazzle by night.

The area has long been known for its table grapes, papayas, and other fruits, as well as Chile's distilled spirit Pisco, but new vineyards explore the terrain from coast to high into the Andes—up to 2000 meters (6,500 feet) above sea level—for wine grapes with amazing results, especially with the attention-grabbing cool-climate Syrah.

Desert-like climate < 70 mm. (2.8 in) of rain per year. Dry, rocky terrain in steep valley is cooled by strong winds from the Pacific Ocean and the Andes Mountains.

**Soils:** clay, silt, and chalk.

**Best Grape Variety:** cool-climate Syrah and Sauvignon Blanc.

## 2. LIMARÍ VALLEY

**Denomination of Origin:** Limarí Valley

**Region:** Coquimbo | **Sub-Region:** Limarí

**Complementary Areas:** Costa, Entre-Cordilleras, Andes

Located 470 km. (290 mi) north of Santiago is both an old and new wine region. Vines were first planted in the mid-16th century, but new technology has led terroir-hunting winemakers to take a fresh look at this curious territory.

The Pacific Ocean's cooling Camanchaca fog creeps into the valley from the west each morning and retreats as the sun rises over the Andes and bathes the vines in pure light in the afternoon. With less than 4 inches of rainfall per year, drip irrigation allows the vines to flourish as their roots dig deep into the mineral-rich soil. The combination creates fresh wines with a distinct mineral edge.



Pacífico, se desliza dentro del valle cada mañana desde el oeste, y se retira a medida que el sol se levanta sobre los Andes y baña los viñedos con su luz pura en la tarde. Con menos de 95 mm. de lluvia por año, el riego por goteo permite a las parras prosperar mientras sus raíces cavan en lo profundo de los suelos ricos en minerales. Esta combinación produce vinos frescos, con un borde mineral característico.

Clima desértico: 95 mm. (4 pulgadas) de lluvia por año. Región semi-árida con frescas influencias costeras y buena mineralidad en el suelo.

**Suelos:** Arcilla, limo y tiza

**Cepas destacadas del Valle:** Syrah de clima fresco, Sauvignon Blanc. Vinos frescos con un borde mineral distintivo.

### 3. VALLE DEL CHOAPA

**Denominación de Origen:** Choapa

**Región:** Coquimbo | **Sub-Región:** Choapa

**Zona Complementaria:** Los Andes

Localizado a 400 km (250 millas) al norte de Santiago, el Valle de Choapa se encuentra en el punto más estrecho de Chile, donde no hay distinción entre los Andes y las Montañas Costeras. Este pequeño valle consiste de dos sectores, Illapel y Salamanca.

Ninguno de los dos sectores tiene bodegas aún, pero los viñedos plantados en suelos pedregosos del piedemonte están produciendo cantidades limitadas de uvas syrah y cabernet sauvignon de alta calidad, con elevada acidez y bajo pH.

Clima desértico: 100 mm. (4,5 pulgadas) de lluvia por año. Alta luminosidad.

**Suelos:** Arcilla, limo y tiza.

**Cepas destacadas del Valle:** Syrah y Cabernet Sauvignon.

### 4. VALLE DEL ACONCAGUA

**Denominación de Origen:** Aconcagua

**Región:** Aconcagua | **Sub-Región:** Aconcagua

**Zona Complementaria:** Entre Cordilleras

Ubicado a 65 km. (40 millas) al norte de Santiago. A 6.956 metros (22.828 pies) el cerro Aconcagua, la montaña más alta en América, se alza sobre el valle y su cumbre nevada proporciona belleza como

Desert-like climate: 95 mm (4 in) of rain per year. Semi-arid region with cool coastal influences and good minerality in the soil.

**Soils:** clay, silt, and chalk.

**Best Grape Variety:** cool-climate Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Fresh wines with a distinct mineral edge.

### 3. CHOAPA VALLEY

**Denomination of Origin:** Choapa

**Region:** Coquimbo | **Sub-Region:** Choapa

**Complementary Area:** Andes

Located 400 km (250 mi) north of Santiago at Chile's narrowest point, where there is no distinction between the Andes and the Coastal Mountains. This small valley consists of two sectors, Illapel and Salamanca.

Neither have wineries in place as yet, but vineyards planted on rocky piedmont soils are producing limited quantities of high quality Syrah and Cabernet Sauvignon grapes with high acidity and low pH.

Desert-like climate. 100 mm (4.5 in) of rain per year. High luminosity.

**Soils:** clay, silt, and chalk.

**Best Grape Variety:** Syrah and Cabernet Sauvignon.

### 4. ACONCAGUA VALLEY

**Denomination of Origin:** Aconcagua

**Region:** Aconcagua | **Sub-Region:** Aconcagua

**Complementary Area:** Entre Cordilleras

Located 65 km. (40 mi) north of Santiago. At 22,828 feet (6,956 meters), Mt. Aconcagua, the highest mountain in the Americas, towers over the valley and its snow-capped peak lends beauty and essential water to the valley below.

Red grapes have long grown in the interior, but new coastal plantations are proving the valley's potential for white wines as well.

Mediterranean climate: 215 mm. (8.5 in) of rain per year.

**Soils:** clay and sandy to the east; granite and clay to the west.

**Best Grape Variety:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenera, and coastal Sauvignon Blanc.

importante agua al valle que se encuentra a sus pies.

En el interior, las uvas tintas se han cultivado por un largo tiempo, pero nuevas plantaciones costeras están también mostrando el potencial del valle para los vinos blancos.

Clima mediterráneo: 215 mm. de lluvia por año.

**Suelos:** Arcilla y arena al este; granito y arcilla al oeste.

**Cepas destacadas del Valle:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère, y Sauvignon Blanc de variedad costera.

## 5. VALLE DE CASABLANCA

**Denominación de Origen:** Casablanca

**Región:** Aconcagua | **Sub-Región:** Casablanca

**Zona Complementaria:** Costa

El Valle de Casablanca se encuentra a 75 km. (47 millas) al noroeste de Santiago. Las primeras parras fueron plantadas a mediados de la década de los ochenta. Se convirtió rápidamente en una página de la historia vitivinícola de Chile. La primera región costera de clima frío de Chile pronto entregó vinos crujientes y frescos, que llamaron la atención de todo el mundo, y en Chile provocó la búsqueda de nuevos terroirs.

Clima mediterráneo con influencia marítima pronunciada. 540 mm. (21,2 pulgadas) de lluvia por año. La cercanía al océano crea una neblina fresca por las mañanas.

**Suelos:** Arcilla y arena.

**Cepas destacadas del Valle:** Sauvignon Blanc, Chardonnay, y Pinot Noir de calidad superior.

## 6. VALLE DE SAN ANTONIO

**Denominación de Origen:** San Antonio

**Región:** Aconcagua | **Sub-Región:** San Antonio |

**Zona incluida:** Leyda

**Zona Complementaria:** Costa

Situado a 100 km al oeste de Santiago, muy cerca del mar, al sur de Casablanca. Los viñedos burlan el frío clima del Pacífico al ir acercándose cada vez más a sus costas en esta región vinícola relativamente nueva.

Las parras adornan las onduladas laderas hasta llegar a tan sólo 4 km del mar, poniendo a prueba el temple de voluntariosos viticultores y

## 5. CASABLANCA VALLEY

**Denomination of Origin:** Casablanca

**Region:** Aconcagua | **Sub-Region:** Casablanca

**Complementary Area:** Costa

Located 75 km. (47 mi) northwest of Santiago, the Casablanca Valley was first planted to vine in the mid-1980s. It quickly turned a page in Chile's winemaking history. Chile's first cool-climate coastal region soon turned out crisp, fresh wines that caught the world's attention, and Chile's search for new terroirs was on.

Cool Mediterranean climate with pronounced maritime influence. 540 mm. (21.2 in) of rain per year.

**Soils:** clay and sandy soils.

**Best Grape Variety:** Proximity to the ocean creates cool foggy mornings ideal for top quality Sauvignon Blanc, Chardonnay, and Pinot Noir.

## 6. SAN ANTONIO VALLEY

**Denomination of Origin:** San Antonio

**Region:** Aconcagua | **Sub-Region:** San Antonio

**Includes zone:** Leyda

**Complementary Area:** Costa

Located 100 km. (62 mi) west of Santiago, very close to the sea, south of Casablanca.

Vineyards taunt the cold Pacific climate as they creep ever closer to its coast in this relatively new wine region.

Vines bedeck the rolling hillsides as close as 2.5 miles (4 km.) from the sea and test the mettle of strong-willed growers and pioneering winemakers.

The work pays off with crisp, lean, mineral-fresh whites and spicy reds that increasingly turn heads.

San Antonio is a sub-region of the Aconcagua Valley and is divided into four sectors: Leyda, Lo Abarca, Rosario, and Malvilla.

Cool climate strongly influenced by the ocean encourages slow-ripening. 350 mm. (13.8 in) of rain per year.

**Soils:** Primarily granite and clay on rolling hills produce grapes with great acidity and minerality.

**Best Grape Variety:** Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Chardonnay, and Syrah.

de enólogos pioneros. Los esfuerzos son recompensados con vinos blancos finos, crujientes y con frescura mineral, y con vinos tintos especiados que cada vez llaman más la atención.

San Antonio es una sub-región del Valle de Aconcagua y está dividido en cuatro sectores: Leyda, Lo Abarca, Rosario, y Malvilla.

Clima frío fuertemente influido por el océano estimula la maduración lenta. 350 mm. de lluvia por año.

**Suelos:** *Principalmente granito y arcilla en las montañas onduladas que producen uvas con gran acidez y mineralidad.*

**Cepas destacadas del Valle:** *Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Chardonnay, y Syrah.*

## 7. VALLE DEL MAIPO

**Denominación de Origen:** Maipo

**Región:** Valle Central | **Sub-Región:** Maipo

**Zonas Complementarias:** Entre Cordilleras, Andes

Región vitivinícola más cercana a la ciudad de Santiago. Los viñedos se extienden desde Santiago hasta los Andes, y hacia el oeste hasta las costas, formando tres distintos sectores del valle del Maipo, mejor conocido por sus vinos rojos bien equilibrados. El Alto Maipo alcanza las laderas y produce algunos de los Cabernets líderes de Chile. El Maipo Medio es una de las zonas productivas más antigua y diversificada del país. El Maipo Costa – relativamente nuevo – se beneficia de la fresca influencia marítima que se desliza sobre y entre la Cordillera de la Costa.

### ALTO MAIPO

Alzándose en las laderas de los Andes, el alcance de la sección del Alto Maipo es de aproximadamente 400 a 800 metros sobre el nivel del mar, y es altamente influido por las mismas montañas. El creciente sol debe escalar el lado Argentino de las cimas antes que la primera luz del día alcance las parras en las laderas del oeste (Chile). El sol de la tarde calienta los viñedos y las brizas heladas de las montañas se deslizan por las pendientes en la noche, creando una gran oscilación entre las temperaturas diurnas y nocturnas; todo esto produce condiciones ideales para vinos tintos intensos pero elegantes, especialmente el cabernet sauvignon, la estrella regional.

### MAIPO MEDIO

Suelos aluviales rocosos que bordean el curso del río Maipo desde Los Andes hasta la costa. Variedades de tinto crecen bien y fuertes en esta cálida pero no calurosa región que se extiende al sur de

## 7. MAIPO VALLEY

**Denomination of Origin:** Maipo

**Region:** Central Valley | **Sub-Region:** Maipo

**Complementary Areas:** Entre-Cordilleras, Andes

Closest wine region to the city of Santiago. Vineyards stretch eastward from Santiago to the Andes and westward to the coast to form three distinct sectors of the Maipo Valley best known for its well-balanced red wines. Alto Maipo reaches into the foothills and produces some of Chile's leading Cabernets. Central Maipo is one of the country's oldest and most diverse productive regions, and Coastal Maipo—a relative newcomer—benefits from the cool maritime influence that slides over and between the Coastal Mountains.

### ALTO MAIPO

Rising into the Andean foothills, the Alto Maipo section ranges from roughly 1,300 to 2,600 feet (400 to 800 meters) above sea level and is highly influenced by the mountains themselves. The rising sun must scale the Argentine side of the peaks before first morning light reaches the vines on its western—Chilean—slopes. The afternoon sun warms the vineyards and the cool mountain breezes that slide down the hillsides at night create a broad oscillation between daytime and night-time temperatures, all of which makes for dream-team of conditions for bold yet elegant red wines, especially the regional star Cabernet Sauvignon.

### CENTRAL MAIPO

The rocky alluvial soils that border the course of the Maipo River along its way from the Andes to the coast, red varietals grow well and strong in this warm-but-not-hot region that spreads out due south of Santiago. It sees less rainfall than its higher altitude neighbor to the west.

### PACIFIC MAIPO

The relatively few vineyards found in the vicinity of the Maipo River as it approaches the Coastal Range, southwest of Santiago, tend to be tucked up against some of the smaller, low-lying hills that rise between the Andes and the Coastal Range. This protects them from a more direct maritime influence. This area is separated from the San Antonio Region to the west by the political (rather than geographical) border that divides the Metropolitan Region from the country's V Region of Valparaíso.

Mediterranean climate. 315 mm (12.4 in) of rain per year.

**Soils:** *Sandy and gravel to the east, more clay to the west.*

**Best Grape Variety:** *Cabernet Sauvignon, Carménère, and Syrah.*

Santiago. Se ven menos precipitaciones que en la región vecina con mayor altitud al oeste.

### MAIPO COSTA

Los relativamente pocos viñedos que se pueden encontrar en los alrededores el Río Maipo mientras se va acercando a la Cordillera de la Costa, al sudoeste de Santiago, suelen estar junto a algunas de las colinas bajas más pequeñas que se elevan entre Los Andes y la Cordillera de la Costa. Esto los protege de una influencia marítima más directa. El área está separada de la Región de San Antonio al oeste por el borde político (más que geográfico) que divide la Región Metropolitana de la de Valparaíso, V Región del país.

Clima mediterráneo. 315 mm. de lluvia por año.

**Suelos:** Arena y grava al este, más arcilla al oeste

**Cepas destacadas del Valle:** Cabernet Sauvignon, Carménère y Syrah.

## 8. VALLE DEL CACHAPOAL

**Denominación de Origen:** Cachapoal

**Región:** Valle Central | **Sub-Región:** Rapel | **Zona:** Cachapoal

**Zona Complementaria:** Entre Cordilleras, Andes

Se encuentra a 85 km. (53 millas) al sur de Santiago, el Valle Rapel es el corazón agrícola de Chile y está dividido en dos sectores vitivinícolas.

Cachapoal, el valle que está más al norte, es conocido principalmente por sus uvas tintas. El Cachapoal Alto se extiende hacia el este, hasta el piedemonte de Los Andes, y produce cabernets y mezcla de tintos elegantes y bien equilibrados.

Más hacia el oeste, en la Cordillera de la Costa, el sector de Peumo recibe suficiente influencia fresca del mar para crear un clima cálido, pero no caluroso, ideal para el renombrado Carménère, muy frutal y de gran cuerpo.

**Suelos:** Grava y arena al este. Arcilla al oeste.

**Cepas destacadas del Valle:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, y Carménère.

## 9. VALLE DEL COLCHAGUA

**Denominación de Origen:** Colchagua

**Región:** Valle Central | **Sub-Región:** Rapel | **Zona:** Colchagua

**Zonas Complementarias:** Costa, Entre Cordilleras, Andes

## 8. CACHAPOAL VALLEY

**Denomination of Origin:** Cachapoal

**Region:** Central Valley | **Sub-Region:** Rapel | **Zone:** Cachapoal

**Complementary Areas:** Entre-Cordilleras, Andes

Located 85 km (53 mi) south of Santiago, the Rapel Valley is Chile's agricultural heartland and further divided into two winegrowing sectors.

Cachapoal, the northernmost, is known primarily for red grapes. Cachapoal Alto stretches eastward into the Andean foothills and produces elegant, well-balanced Cabernets and red blends.

Farther west toward the Coastal Mountains, the Peumo sector receives just enough cool maritime influence to create a warm, but not hot climate ideal for the area's renowned, full-bodied, fruit-forward Carménère.

Mediterranean climate. 340 mm (13.4 in) of rain per year.

**Soils:** Gravel and sandy soils to the east. Clay to the west.

**Best Grape Variety:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, and Carménère.

## 9. COLCHAGUA VALLEY

**Denomination of Origin:** Colchagua

**Region:** Central Valley | **Sub-Region:** Rapel | **Zone:** Colchagua

**Complementary Areas:** Costa, Entre-Cordilleras, Andes

Located 180 km (110 mi) south of Santiago, the southernmost portion of the Rapel Valley is one of Chile's best known wine regions and has earned much applause for its full-bodied Cabernet, Carménère, Syrah, and Malbec, and its wines regularly appear high on the world's lists of leading wines. The majority of the wineries are concentrated in the center of the valley, although new plantations climb hillsides and explore the western frontier toward the sea.

Home to the 'huaso' (Chilean cowboys). One of Chile's best-known regions for premium quality red varieties. Named "World's Best Wine Region 2005" by Wine Enthusiast.

Mediterranean climate. 592 mm (23.2 in) of rain per year.

**Soils:** Clay, sand, decomposed granite.

**Best Grape Variety:** Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, and Malbec.

Ubicado a 180 km (110 millas) al sur de Santiago, en la parte más sureña del Valle de Rapel, es la región vitivinícola más conocida de Chile, y se han ganado aplausos sus Cabernet, Carménère, Syrah y Malbec de gran cuerpo, y sus vinos regularmente aparecen en lo alto de las listas de los vinos líderes del mundo. La mayoría de las bodegas están concentradas en el centro del valle, a pesar de que hay nuevas plantaciones que ascienden por las laderas de los cerros y exploran la frontera oeste hacia el mar.

Hogar del huaso chileno. Una de las regiones de Chile mejor conocida por la calidad premium de sus variedades de tintos. Nominada “La mejor Región Vitivinícola del Mundo 2005” por Wine Enthusiast.

Clima mediterráneo. 592 mm. (23,2 pulgadas) de lluvia por año.

**Suelos:** Arcilla, arena y granito descompuesto.

**Cepas destacadas del Valle:** Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, y Malbec.

## 10. VALLE DE CURICÓ

**Denominación de Origen:** Curicó

**Región:** Valle Central | **Sub-Región:** Curicó |

**Zonas incluidas:** Teno, Lontué

**Zonas Complementarias:** Entre Cordilleras, Andes

Ubicado a 200 km al sur de Santiago. La diversidad reina en Curicó, donde más de 30 variedades de uvas viníferas han crecido desde mediados de la década de los 80, siendo la viticultura la industria principal.

La historia moderna de producción de vinos en Curicó comenzó cuando el viñatero español Miguel Torres realizó su viaje al Nuevo Mundo en los años 70, abriendo las puertas a una oleada de inversiones extranjeras al paraíso vitivinícola chileno dentro del Nuevo Mundo.

Protegido de las influencias oceánicas por una cadena costera de montañas, pero con un clima ideal tanto para variedades tintas de grandes hombros como frescos Sauvignon Blanc.

Clima mediterráneo. 650 mm. de lluvia por año.

**Suelos:** Arcilla, arena y granito descompuesto.

**Cepas destacadas del Valle:** Cabernet, Carménère, Syrah, Sauvignon Blanc.

## 10. CURICÓ VALLEY

**Denomination of Origin:** Curicó

**Region:** Central Valley | **Sub-Region:** Curicó |

**Includes zones:** Teno, Lontué

**Complementary Areas:** Entre-Cordilleras, Andes

Located 200 kms south of Santiago.

Diversity is king in Curicó, where more than 30 varieties of wine grapes have grown since the mid-1800s, and winegrowing is its primary industry.

Curicó's modern winemaking history began when Spanish producer Miguel Torres began his first New World endeavor here in the 1970s and opened the doors to a wave of foreign investment in Chile's New World wine paradise.

Shielded from the ocean influence by a coastal range of hills, but ideal climate for both big-shouldered reds and fresh Sauvignon Blanc.

Mediterranean climate. 650mm/27.4 in of rain per year.

**Soils:** clay, sand, decomposed granite.

**Best Grape Variety:** Cabernet, Carménère, Syrah, Sauvignon Blanc.

## 11. MAULE VALLEY

**Denomination of Origin:** Maule

**Region:** Central Valley | **Sub-Region:** Maule |

**Includes Zones:** Claro, Loncomilla, Tutuvén

**Complementary Areas:** Entre Cordilleras, Andes

Located 250 km (155 mi) south of Santiago, this traditional and long overlooked wine valley—the largest and one of the oldest—has attracted renewed and much-deserved attention of late. Old-bush, dry-farmed vineyards that predate the memories of those who tend them now produce exciting, naturally balanced field blends of Carignan, Cabernet Sauvignon, Malbec, and other yet to be identified varieties. Newer plantations include Merlot, Cabernet Franc, and Carménère with bright acidity and juicy fruit.

Many hectares growing organically; many have been certified for decades.

Mediterranean climate. 735 mm (28.9 in) of rain per year.

**Soils:** Alluvial soils, clay and sand.

## 11. VALLE MAULE

Denominación de Origen: Maule

**Región:** Valle Central | **Sub-Región:** Maule |

**Zonas incluidas:** Claro, Loncomilla, Tutuvén

**Zonas complementarias:** Entre Cordilleras, Andes

Ubicado a 250 km. (155 millas) al sur de Santiago, este tradicional valle vitivinícola y durante un largo tiempo subestimado, el más grande y uno de los más antiguos, ha atraído una renovada y bien merecida atención últimamente. Viñedos con parras antiguas, y cultivados en secano que anteceden las memorias de aquellos que actualmente los trabajan, campo natural y equilibrado para las variedades carignan, cabernet sauvignon, malbec, y otras variedades todavía por identificar. Las nuevas plantaciones incluyen merlot, cabernet franc, y carmenere con viva acidez y fruta jugosa.

Varias hectáreas están creciendo orgánicamente; varias han sido certificadas por décadas.

Clima mediterráneo. 735 mm (28,9 pulgadas) de lluvia por año.

**Suelos:** Aluvial, arcilla, arena.

**Cepas destacadas del Valle:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, y Carignan de vieja vid.

## 12. VALLE DEL ITATA

Denominación de Origen: Itata

**Región:** Regiones del Sur | **Sub-Región:** Itata

**Zonas complementarias:** Costa, Entre Cordilleras, Andes

La Región del Sur consiste de tres valles. El sector más al norte, Itata, no es ningún principiante en la industria del vino. Algunos de los primeros viñedos fueron plantados cerca de la ciudad puerto Concepción, en tiempos coloniales. Actualmente, la región presenta una mezcla de nuevos y antiguos viñedos posicionados verticalmente que surgen junto con viejas parras, otorgando grandes oportunidades para exploración y crecimiento. Está ubicado a 400 km- (205 millas) al sur de Santiago.

Clima mediterráneo. 1.100 mm de lluvia por año.

**Suelos:** Aluvial, arcilla y arena.

**Cepas destacadas del Valle:** Cabernet Sauvignon, Merlot, y Chardonnay.

**Best Grape Variety:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, and old-vine Carignan.

## 12. ITATA VALLEY

Denomination of Origin: Itata

**Region:** Southern Regions | **Sub-Region:** Itata

**Complementary Areas:** Costa, Entre-Cordilleras, Andes

The northernmost sector of the 3-valley 'Southern Region,' Itata is no newcomer to wine. Some of the earliest vineyards were planted near the port city of Concepción during colonial times. Today the region features a blend of old and new as new vertically positioned vineyards spring up alongside the ancient bush vines, providing plenty of opportunity for exploration and growth. Is located 400 km (250 mi) south of Santiago.

Mediterranean climate. 1,100 mm. (43.3 in) of rain per year.

**Soils:** Alluvial soils, clay and sand.

**Best Grape Variety:** Cabernet Sauvignon, Merlot, and Chardonnay.

## 13. BÍO-BÍO VALLEY

Denomination of Origin: Bío Bío

**Region:** Southern Regions | **Sub-Region:** Bío Bío

**Complementary Areas:** Entre-Cordilleras, Andes.

Located 500 km. (310 mi) south of Santiago.

Warm days and cold nights make for a long ripening season, but the Bio Bio's higher rainfall, strong winds, and broader extremes make for more challenging conditions than those of Chile's more northerly regions. Winegrowing here requires more patience, skill, and nerve than in other valleys, but a daring few have taken the plunge and invested in new plantations of cool-climate varieties such as Sauvignon Blanc, Chardonnay, and Pinot Noir. Early results show their efforts paying off in exciting wines with naturally fresh acidity.

Moderate Mediterranean climate. 1,275 mm. (50.2 in) of rain per year. Average rainfall is among highest of all Chilean wine valleys, although winds prevent humidity. Conditions similar to northern France.

**Soils:** Alluvial soils, clay and sand.

**Best Grape Variety:** Pinot Noir, Chardonnay, and Sauvignon Blanc.

### 13. VALLE DEL BÍO-BÍO

**Denominación de Origen:** Bío Bío

**Región:** Regiones del Sur | **Sub-Región:** Bío Bío

**Zonas complementarias:** Entre Cordilleras, Andes.

Los días calurosos y las noches frías permiten una larga temporada de maduración, pero las altas precipitaciones, fuerte vientos y condiciones más extremas, hacen del Bío Bío un lugar más desafiante que aquellas regiones ubicadas más al norte Chile. La viticultura en este lugar requiere de más paciencia, habilidad y valor que en cualquier otro valle. Pero unos pocos osados han tomado el paso e invirtieron en nuevas plantaciones de variedades de Clima frío, tales como Sauvignon Blanc, Chardonnay, y Pinot Noir. Los primeros resultados demostraron que sus esfuerzos rindieron frutos con vinos excitantes, de acidez fresca y natural.

Clima mediterráneo moderado. 1.275 mm. de lluvia por año. La precipitación promedio se encuentra entre una de las más altas de los valles vitícolas chilenos, aunque el viento previene la humedad. Condiciones similares al norte de Francia.

**Suelos:** Aluvial, arcilla y arena

**Cepas destacadas del Valle:** Pinot Noir, Chardonnay, y Sauvignon Blanc.

### 14. VALLE DE MALLECO

**Denominación de Origen:** Malleco

**Región:** Regiones del Sur | **Sub-Región:** Malleco

**Zonas complementarias:** Entre Cordilleras, Andes

Ubicado a 640 km al sur de Santiago, Malleco es la apelación más austral de Chile, aunque viñedos experimentales ya han sido plantados más al sur, en Osorno. La zona ha demostrado ser excepcional para el chardonnay, y los experimentos con pinot noir parecen prometedores, aunque las grandes precipitaciones y cortas temporadas de crecimiento convierten el valle en un lugar peligroso para la mayoría de las otras variedades.

Clima mediterráneo modificado. 1.300 mm de lluvia por año.

**Suelos:** Aluvial, arcilla y arena.

**Cepas destacadas del Valle:** Chardonnay and Pinot Noir.

### 14. MALLECO VALLEY

**Denomination of Origin:** Malleco

**Region:** Southern Regions | **Sub-Region:** Malleco

**Complementary Areas:** Entre-Cordilleras, Andes

Located 640 km. (400 mi) south of Santiago, Malleco is currently Chile's southernmost appellation, although experimental vineyards have been planted much further south in Osorno. The area has proven exceptional for Chardonnay and experimentation with Pinot Noir proves promising, although high rainfall and a shorter growing season make the area risky for most other varieties.

Modified Mediterranean climate. 1300 mm. (51.2 in) of rain per year.

**Soils:** Alluvial soils, clay and sand.

**Best Grape Variety:** Chardonnay and Pinot Noir.





---

# CHILE: DESTINO DE GRANDES EXPERIENCIAS TURÍSTICAS

CHILE: A DESTINATION OF GREAT EXPERIENCES



Pocos países en el mundo pueden ofrecer una diversidad de destinos, donde el turista tiene la posibilidad de vivir grandes experiencias de viaje, desde extensos parques que permiten una conexión auténtica con la naturaleza y la cultura propia, hasta los ruterros urbanos de Santiago, capital que ha ganado un inmejorable poder de marca, destacándose por ser una ciudad limpia, ordenada, segura y moderna.

Entre las peculiaridades destaca su tricontinentalidad, ya que posee territorios en América, Antártica y Oceanía. Su extensión de norte a sur alcanza a los 4.300 kilómetros en una estrecha franja entre la Cordillera de Los Andes y la costa del Océano Pacífico.

Además, Chile tiene una privilegiada unión de paisajes y climas tan opuestos que es capaz de mostrar un despliegue de maravillas naturales que comienza en el desierto más árido del mundo y termina en glaciares y estrechos que se funden en el Océano Pacífico. Pocas experiencias son tan gratificantes como admirar gigantescas masas de hielo o contemplar uno de los cielos más claros del planeta.

El país se divide en cinco marcadas zonas geográficas y climáticas. El norte, influenciado por la presencia del Desierto de Atacama; Santiago y el Valle Central, definido por su clima mediterráneo; hacia el sur, la zona de lagos, ríos y volcanes; en el extremo austral, la Patagonia y el Territorio Antártico y finalmente las islas, destacando Isla de Pascua, Robinson Crusoe y Chiloé.

## LAS VENTAJAS COMPARATIVAS

**ESCENARIOS IMPERDIBLES.** Los contrastes que ofrece Chile en cuanto a paisajes, flora y fauna son un privilegio. Sus parques nacionales suman 14 millones de hectáreas y en ellos conviven diversos ecosistemas que han merecido ser declarados Reservas Mundiales de la Biósfera.

En el Desierto de Atacama las sensaciones se multiplican debido a las marcadas diferencias entre los espectáculos que ofrecen el altiplano y los paisajes desérticos. Santiago, su capital, tiene una amplia variedad de panoramas que se pueden sentir en sus barrios, la mejor forma de recorrer la ciudad y sus calles.

Few countries in the world can match a variety of destinations, where tourists have the possibility of living great travel experiences from extensive parks that allow a real connection with nature, to urban routs in Santiago, the Chilean capital that has earned an excellent brand power, standing out for being a clean, orderly, safe and modern.

Among the peculiarities of Chile, its “tricontinental” location underscores as it has territories in America, Antarctica and Oceania. Its extent from north to south reaches 4.300 kilometers on a narrow strip between the Andes and the Pacific Ocean.

In addition, Chile has contrasting landscapes and climates as it is able of displaying an array of natural wonders that starts at the driest desert in the world and ends in glaciers and straits that melt into the Pacific Ocean. Few experiences are as rewarding as admiring huge masses of ice or gazing at one of the clearest skies on the planet.

The country is divided into five marked geographic and climatic zones. The north, influenced by the presence of the Atacama Desert, Santiago and the Central Valleys, defined by its Mediterranean climate; to the south, the area of lakes, rivers and volcanoes; in the far south, Patagonia and the Antarctic Territory, and finally the islands: Easter Island, Robinson Crusoe and Chiloé, among the most important.

## COMPARATIVE ADVANTAGES

**MUST-SEE FLORA & FAUNA.** The amazing contrasts that Chile offers in terms of scenery, flora and fauna are a privilege. Its national parks totaling 14 million hectares with different ecosystems have achieved to be declared World Biosphere Reserves.

Sensations are multiplied in the Atacama Desert because of the marked differences between the highlands and desert landscapes. Santiago has a wide variety of scenarios that can be experienced in its neighborhoods, the best to get to know the city and its streets.

La Cordillera de los Andes es la columna vertebral del país y en sus montañas están los mejores centros de ski del cono sur, que atraen a miles de fanáticos cada temporada, quienes también pueden degustar los mejores vinos en las bodegas repartidas a pocos kilómetros en el valle central.

El sur de Chile es una zona de gran belleza escénica. El clima húmedo y lluvioso genera un entorno de una rica diversidad ecológica. La región no se destaca sólo por su naturaleza, sino también por su patrimonio cultural e histórico.

En este extremo sur, la belleza agreste del paisaje sorprende al visitante. En la Patagonia y en la Antártica Chilena hay rincones donde es posible conectarse con los paisajes más remotos del fin del mundo, en una experiencia que superará cualquier expectativa.

**GASTRONOMÍA Y CULTURA.** Chile es un tesoro gastronómico bien guardado y los frutos que da su territorio hacen más que merecida su visita. Es un país de gustos y Santiago con su sofisticada gastronomía reúne una perfecta selección de sus sabores.

Cuando se habla de “Cocina Chilena”, se habla de una rica mezcla de antiguas tradiciones e ingredientes utilizados por los indígenas originarios y de preparaciones y tendencias europeas, esencialmente españolas, que destacan por su simplicidad y pureza.

La costa del Pacífico es una de las grandes virtudes, no sólo por la gran variedad de peces, sino que también por los mariscos. Hay recetas populares que se comen de norte a sur, como el curanto de Chiloé, mariscos cocidos al vapor sobre piedras calientes en la tierra.

La cultura mapuche conforma una importante base de la nacionalidad chilena. La principal etnia ha sabido preservar sus tradiciones y destaca su producción artística en literatura, pintura, escultura y música, que se basa en sus creencias ancestrales y una profunda relación espiritual.

Una de las principales características de la geografía de Chile son sus islas, con alrededor de cuatro mil. Rapa Nui es la isla habitada más remota del mundo. 3 mil 700 kilómetros la separan del continente. Su cultura de origen polinésico permanece aún hasta nuestros días guardando gran parte de sus formas originales. Muy orgullosos de su cultura, los pascuenses la han conservado y

The Andes is the backbone of the country and its mountains are the best ski resorts of the Southern Cone, which attract thousands of fans each season. They can also taste the best wines in first-class vineyards spread in the Central Valley, just a few kilometers away.

Southern Chile is an area of great scenic beauty. The humid and rainy climate creates an environment of rich ecological diversity. The region stands out only because of its nature, but also for its cultural and historical heritage.

In this far south, the rugged beauty of the landscape surprises visitors. In the Patagonia and the Chilean Antarctic there are corners where you can connect to the remote landscapes of the southern tip of the world, an experience that will exceed all expectations.

**CUISINE AND CULTURE.** Chile is a well-kept gastronomic treasure and the fruits of its territory will make your visit even more pleasant. It is a country of tastes and Santiago with its sophisticated cuisine brings together a perfect selection of flavors.

When speaking of “Chilean Cuisine,” one speaks of a rich mix of ancient traditions and ingredients used by the original indigenous people and European preparations essentially Spanish, noted for its simplicity and purity.

The Pacific coast is a huge source of great variety of fishes and seafood. A popular recipe from the south is the curanto of Chiloé, steamed seafood and potatoes over hot stones on earth.

The Mapuche culture makes up an important basis the Chilean nationality. The main ethnic group has preserved its traditions and their artistic production in literature, painting, sculpture and music stand out, all based on ancient beliefs with deep spiritual relationship.

One of the main features of the Chilean geography of Chile are its islands, there are about four thousand of them. Rapa Nui is the most remote inhabited island in the world. 3.700 kilometers separates it from the South American continent. Its culture of Polynesian origin keeps to this day much of its original form. The islanders, who are very proud of their culture, have preserved it and passed down from generation to generation.

## EXPERIENCIAS TURÍSTICAS

**DEPORTE Y AVENTURA.** Una de las características que destaca a Chile en un mapa es su forma, una larga y estrecha franja de tierra ubicada entre la Cordillera de Los Andes y el Océano Pacífico. La gran variedad de climas y paisajes lo convierten en un destino insuperable para las aventuras y los deportes al aire libre. Senderos de trekking, ríos para la pesca con mosca, circuitos de montañismo, rutas para andar a caballo, son parte de las actividades que pueden experimentarse.

**INSPIRACIÓN NATURAL.** La variedad de climas y la morfología de su territorio le han dado un carácter único a Chile. Desde el desierto más árido del mundo, pasando por el Altiplano, la zona de lagos y volcanes, canales australes, glaciares que rompen sobre el océano y la inmensidad del territorio antártico. Chile es un país de contrastes. El 20% del territorio nacional corresponde áreas silvestres protegidas y un 21,5% de las tierras están cubiertas por bosques.

**SABORES Y VINO.** Chile es uno de los principales exportadores de vino del mundo y reconocido productor de vinos Premium, con un lugar destacado en los medios especializados. Las 10 rutas turísticas que existen muestran la historia, el proceso de elaboración de cada cepa y degustaciones que encuentran equilibrio con la gastronomía local. Cada zona de Chile tiene su propia identidad culinaria, influenciada por las costumbres de los antiguos pueblos originarios.

**CULTURA Y PATRIMONIO.** Museos, edificios patrimoniales, antiguas iglesias, plazas y parques, centros artesanales, monumentos naturales y pintorescos restaurantes de comida típica se mezclan con la agitada vida diaria de las ciudades, permitiendo descubrir la identidad de su gente. La fusión de distintas etnias como la Mapuche, Aymara o Rapa Nui y la influencia hispánica se reflejan en la historia, gastronomía, arquitectura y tradiciones. Chile posee actualmente 5 lugares declarados Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.

**VIDA URBANA.** Santiago es una ciudad que está de moda y durante los últimos años se ha posicionado en los primeros lugares de los rankings de calidad de vida de la región. Fue elegida, también,

## WHAT TO DO

**SPORTS AND ADVENTURES.** One feature that stands out Chile on a map is its shape, a long narrow strip of land between the Andes and the Pacific Ocean. The variety of climates and landscapes make it a destination for unsurpassed adventure and outdoor sports. Hiking, fly fishing, mountain climbing and horseback tours are part of the activities that may be experienced.

**NATURAL INSPIRATION.** The variety of climates and the morphology of the territory have given distinctiveness to Chile. From the driest desert in the world, through the Highlands, the area of lakes and volcanoes, the southern channels, and glaciers breaking on the ocean and the vastness of the Antarctic territory makes Chile a country of contrasts. 20% of its territory corresponds to protected wildlife areas and 21.5% of the land is forested.

**WINE AND FLAVORS.** Chile is one of the leading exporters of wine in the world and renowned producer of premium wines. There are ten wine routes that show the history, the preparation of each variety and tastings that are paired with local cuisine. Each area in Chile has its own cuisine identity, influenced by the customs of indigenous people.

**CULTURE AND HERITAGE.** Museums, heritage buildings, old churches, plazas and parks, handicraft centers, natural monuments and quaint restaurants mixed with the hectic daily life of cities, thus discovering the identity of its people. The fusion of different ethnic groups including the Mapuche, Aymara and Rapa Nui and the Hispanic influence is reflected in the history, cuisine, architecture and traditions. Chile currently holds 5 Cultural Heritage Sites by UNESCO.

**URBAN LIFE.** Santiago is a trendy city that in recent years has rocketed to the top of the rankings of quality of life in the region. It was chosen also as one of the best destinations to visit for its leisure activities and first-class hotels. Along Chile's coast line there are representative cities like Iquique, La Serena, Valparaíso, Viña del Mar, Valdivia and Puerto Montt is the gateway to explore a stunning diversity of landscapes and southern lifestyle.

como uno de los mejores destinos para visitar por sus propuestas de ocio y hoteles de primer nivel. A lo largo de la costa ciudades representativas como Iquique, La Serena, Valparaíso, Viña del Mar, Valdivia y Puerto Montt son la puerta de entrada para explorar una impresionante diversidad de paisajes y el estilo de vida local.

**SALUD Y BIENESTAR.** En Chile existe una gran variedad de paisajes y atractivos naturales. En medio de estos parajes, se encuentran valles místicos, centros termales, spa y hoteles enfocados en el descanso y bienestar de los turistas, donde destaca el uso de productos propios de nuestra tierra como las terapias con algas, barro termal y vino. Los cruceros que navegan por los fiordos y canales patagónicos del sur mezclan aventura y relajación total.

## DESTINO DE CONGRESOS Y REUNIONES

En los últimos años, Santiago de Chile ha sido destacada por los diarios más importantes del mundo. La capital tiene una mezcla vibrante de cultura latinoamericana y sensibilidad europea, convirtiéndola en una ciudad moderna, segura e inteligente.

Las distintas publicaciones elogiaron las ventajas geográficas de Santiago, ciudad próxima a la costa del Pacífico como a la imponente Cordillera de Los Andes. En ella destaca una inmejorable infraestructura hotelera de 5 estrellas, próxima a los barrios más cosmopolitas de la ciudad que mezclan una amplia oferta de restaurantes, bares, cafés, museos y tiendas de lujo que complementan una de las mejores alternativas urbanas que ofrece Latinoamérica.

La capital chilena ha sabido reinventarse sin perder su carácter, ese que transita entre la calidez de una metrópoli sureña y la sofisticación de su moderna vida cultural y de negocios. Ostenta los primeros lugares de calidad de vida de la región, lo que la ha convertido en un destino inmejorable para el turismo de reuniones. Actualmente Chile es el 3er país en América Latina que recibe el mayor número de eventos internacionales de reuniones y ocupa el lugar 33 en el ranking mundial.

**WELL-BEING AND RELAX.** Chile has a variety of landscapes and natural attractions. Amid these landscapes and mystic valleys are, hot springs, spas and hotels focused on relaxation, with Chilean seaweed, thermal clay and wine therapies. Cruise ships sailing through the fjords and channels of southern Patagonia combines adventure and total relaxation.

## BUSINESS AND CONVENTION DESTINATION

In recent years, Santiago de Chile has been highlighted by major newspapers in the world. The capital has a vibrant mix of Latin American culture and European sensibility, making it a modern, safe and smart city.

These several publications praised the geographic advantages of Santiago, a city near the Pacific coast and the stunning Andes Mountains. Its excellent five star hotel infrastructure, together with cosmopolitan neighborhoods, Santiago blends a wide range of restaurants, bars, cafes, museums and luxury shops that complement one of the best urban alternatives in Latin America.

The Chilean capital has managed to reinvent itself without losing its character, the one that goes along with the warmth of a southern metropolis and the sophistication of modern business and cultural life. Santiago holds the top spot of quality of life in the region, which has made it an unbeatable destination for business tourism.

Currently, Chile it is the third Latin American country that receives the largest number of international events and meetings and, ranks 33rd in world rankings.



---

**EXPERIENCIAS:  
NUESTROS CHEFS EN EL MUNDO**

EXPERIENCES: OUR CHEFS AROUND THE WORLD







## 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 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 merquén 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.



**PREPARANDO LOS SABORES DE CHILE**  
BACKSTAGE OF FLAVORS OF CHILE











## **CHILE: TIERRA, UVA Y PISCO**

El pisco es un destilado de uva que en Chile se elabora exclusivamente en las regiones de Atacama y Coquimbo, conformando una Denominación de Origen (D.O). Su alcohol se obtiene por medio del uso de alambiques de destilación discontinua. Según la ley vigente, un pisco es “un aguardiente producido y envasado en unidades de consumo en las regiones III y IV del país, elaborado por destilación de vino genuino potable de las variedades de vides que determina el reglamento, plantadas en dichas regiones”. Y, para nosotros -además- pisco es el resultado de una cadena larga y heroica: es la consecuencia de la tierra, que parió una parra; de una parra, que dio uva; y de una uva que, a su vez, dio vida al vino que se transformó en vapor, en una nube de alcohol que logró condensarse en exquisito fuego líquido.

## **CHILE: SOIL, GRAPES AND PISCO**

Pisco is a grape distillate that in Chile is made only in the regions of Atacama and Coquimbo, thus creating a Denomination of Origin (D.O). Its alcohol is obtained by using alembic of put still. Under existing law, a pisco is “a spirit produced and bottled in consumer units in Chile’s III and IV regions and produced by distilling genuine potable wine made from the legally established grape varieties planted in said regions. “For us, pisco is also the result of a long, heroic chain of events: it is the result of the earth giving birth to a vine, of a vine that produced grapes of grapes that in turn gave life to a wine that in turn gave life to a wine that was turned into steam, a cloud of alcohol that finally condensed into this exquisite liquid fire.





A close-up photograph of a glass filled with a clear, bubbly aperitivo drink. The drink is garnished with several fresh strawberries and a large, vibrant green basil leaf. The glass is partially filled with ice cubes, and the liquid is visible through the clear glass. The background is a plain, light color, making the drink the central focus.

—

# APERITIVOS

DRINKS



---

## CREPÚSCULO

**(Para 1 persona)**

---

60 cc de pisco transparente doble destilado 40°  
½ limón Sutil  
2 frutillas cortadas en trozos  
4 hojas de albahaca  
15 cc de jarabe de goma  
Hielo frappé

---

01/

En un vaso bajo agrega todos los ingredientes, a excepción del pisco, y macera para unificar los sabores.

02/

Sobre la mezcla, coloca hielo hasta el borde del vaso y agrega la medida de pisco.

## CREPÚSCULO

(Pisco with strawberries and basil)

**(1 Serve)**

---

2 oz. of transparent double distilled pisco 40°  
½ Lime  
2 strawberries, quartered  
4 basil leaves  
½ oz. Simple syrup  
Frappe Ice

---

01/

In a short glass, mix all the ingredients except the pisco. Macerate to blend flavors.

02/

Fill the glass to the rim with ice cubes and finally, add the measure of pisco.



---

## PISCO SOUR

**(Para 6 a 8 personas)**

---

*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)**

---

*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.



---

## SERENA SOUL

**(Para 1 persona)**

---

*60 cc de pisco artesanal transparente 40°*  
*45 cc de jugo de papaya*  
*10 cc de jugo de pomelo*  
*15 cc de jarabe de goma*  
*Hielos en cubo*  
*Medias lunas de pomelo*  
*Cuartos de papaya fresca*  
*Arándanos*

---

**01/**

Incorpora los primeros 5 ingredientes en la coctelera con 4 cubos de hielo y bate enérgicamente durante 15 segundos.

**02/**

Sirve en un vaso alto lleno de hielo.

**03/**

Decoración sugerida: Medias lunas de pomelo y un cuarto de papaya fresca con trío de arándanos.

## SERENA SOUL

**(1 Serve)**

---

*2 oz. artisanal transparent pisco 40°*  
*1½ oz. papaya juice*  
*1½ oz. grapefruit juice*  
*½ oz. simple syrup*  
*Ice cubes*  
*Grapefruit wedges*  
*Fresh papaya wedges*  
*Fresh blueberries*

---

**01/**

Place the first 5 ingredients in a cocktail shaker and shake vigorously for 15 seconds.

**02/**

Serve in a tumbler glass filled with ice.

**03/**

Suggested garnish: grapefruit , papaya wedges with blueberries.







**ENTRADAS**  
STARTERS



---

## AJIACO AROMATIZADO AL MERQUÉN Y HOJAS DE CILANTRO

(Para 6 personas)

400 grs. de carne asada de vacuno  
20 cc. de aceite de oliva  
2 dientes de ajo  
300 grs. de cebolla en pluma  
100 grs. de zanahoria picada en juliana  
50 grs. de pimentón rojo en juliana  
700 grs. 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)

400 grs. roast beef  
20 cc. olive oil  
2 cloves of garlic  
300 grs. onion, cut into thin strips  
100 grs. carrots, cut into julienne strips  
50 grs. red pepper, cut into julienne strips  
700 grs. peeled, diced potatoes  
3 liters 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.



---

## CALDILLO DE CONGRIO DE PABLO NERUDA

(Para 4 personas)

4 medallones de congrio colorado

4 cucharadas de aceite de oliva

4 dientes de ajo

½ 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; adicionar 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 soper o 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)

4 medallions red cusk-eel (similar to red kingklip or conger eel)

4 tablespoons olive oil

4 cloves of garlic

½ 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.



---

## CEVICHE DE ATÚN CON PALTA Y APIO

(Para 6 personas)

---

600 grs. de atún  
1 unidad de palta  
2 ramas de apio  
1 cebolla morada pequeña  
1 unidad de ají verde  
Jugo de 3 limones  
4 ramitas de cilantro  
Sal  
Pimienta

---

01/

Picar el atún en cubos de 1 cm. y reservar en frío.  
Limpiar todas las verduras y picarlas en brunoise.  
Limpiar la palta y picarla en cubos de 1 cm.

02/

En un bol frío colocar el atún, jugo de limón, las verduras picadas, sal y pimienta. Mezclar bien. Una vez listo, agregar los cubos de palta.  
Rectificar sabor y servir.

## TUNA CEVICHE WITH AVOCADO AND CELERY

(Serves 6)

---

600 grs. of tuna  
1 avocado  
2 celery sprigs  
1 small red onion  
1 green chili  
Juice of 3 lemons  
4 sprigs of coriander  
Salt  
Pepper

---

01/

Cut the tuna into 1 cm dices and keep it cold.  
Clean all the vegetables and cut them brunoise.  
Clean the avocado and cut into 1 cm dices.

02/

On a cold bowl put the tuna, lemon juice, the cut vegetables, salt and pepper. Mix thoroughly.  
Once ready, add the avocado dices. Correct the seasoning and serve.





---

## CEVICHE DE ATÚN Y MACHAS

(Para 6 personas)

*700 grs. de atún fresco*  
*180 grs. de machas*  
*240 grs. de cebolla*  
*48 grs. de cilantro*  
*330 grs. 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)

*700 grs. fresh tuna fillet*  
*180 grs. razor clams*  
*240 grs. onion*  
*48 grs. coriander*  
*330 grs. lemon juice*  
*150 cc. 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.



---

## CEVICHE MIXTO

(Para 6 personas)

240 grs. de filete de salmón  
18 unidades de almejas  
12 unidades de ostiones  
6 unidades de piure  
1 tallo de alga ulte  
36 unidades de colas de camarón de mar  
18 unidades de mejillones cocidos al vapor y desconchados  
½ unidad de cebolla blanca picada en media pluma  
1 cucharada de pimentón verde picado en tiras  
1 cucharada de apio picado en tiras  
Sal de mar a gusto  
Pimienta blanca molida a gusto  
4 unidades de jugo de limón  
Hojas de cilantro a gusto  
1 cucharadita de ají verde cristal picado en tiras  
40 grs. de salicornia de mar

---

### 01/

Picar el salmón en cubos de 1 ½ cm y reservar en frío.  
Lavar, abrir, desconchar y limpiar las almejas, como también los ostiones, reservándolos junto a sus jugos.

### 02/

Picar el ulte y el piure. Reservar en frío. Aparte, poner en un bol todos los productos del mar, agregar la cebolla, el pimentón y el apio.

### 03/

Condimentar con sal de mar y pimienta blanca. Agregar el jugo de limón y los jugos reservados.

### 04/

Finalmente agregar el cilantro y perfumar con un poco de ají verde. Mezclar bien, recondimentar y servir frío.

## MIXED CEVICHE

(Serves 6)

240 grs. of salmon filet  
18 units of raw clams  
12 units of scallops  
6 units of piure (sea squirts)  
1 stalk of ulte (edible seaweed)  
36 units of sea shrimp tails  
18 units of steam cocked mussels (with no seashell)  
½ white onions cut half julienne  
1 spoon of green pepper cut in stripes  
1 spoon of celery cut in stripes  
Sea salt at ease  
Ground white pepper at ease  
4 unit of lemon juice  
Coriander leaves at ease  
1 tea spoon of green chili cut in stripes  
40 grs. of salicornia

---

### 01/

Cut the salmon in 1 ½ cm. dices and keep it cold.  
Wash, open and take the raw clamps out the seashell, as well as the scallops, keeping them with their juices.

### 02/

Cut the ulte and the piure. Keep it cold. Aside, put on a bowl all the seafood, add the onion, pepper and celery.

### 03/

Season with sea salt and white pepper. Add the lemon juice and the seafood juices saved.

### 04/

Finally, add the coriander and scent with a little of green chili. Stir thoroughly, re-season and serve cold.



---

## CHUPE DE JAIBA DORADO EN PAILA DE GREDA

(Para 6 personas)

360 grs. de carne de jaiba  
4 rebanadas de pan de molde sin orillas  
½ cebolla mediana picada fina  
20 cc. de aceite de oliva  
300 cc. de crema fresca  
½ ají verde  
½ diente de ajo  
25 grs. de mantequilla  
30 grs. 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 enmantecillar 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 PUDDING AU GRATIN SERVED IN CLAY BOWL

(Serves 6)

360 grs. crab meat  
4 slices of bread, crusts removed  
½ medium onion, finely diced  
20 cc. olive oil  
300 cc. fresh cream  
½ green chilli pepper  
½ garlic clove  
25 grs. butter  
30 grs. 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.



---

## EMPANADAS DE MEJILLONES

(Para 4 personas)

*½ kilo de mejillones desconchados y cocidos*  
*½ cebolla blanca cortada en cuadrito*  
*2 cucharadas de cochayuyo molido*  
*Comino, sal, pimienta, ají color*  
*¼ de taza de vino blanco*

**Para la masa:**

*1 taza de harina*  
*2 cucharadas de manteca derretida*  
*2 cucharadas de vino blanco*  
*Agua (la necesaria para juntar la masa)*  
*Sal*

---

### 01/

Calentar una olla con aceite de oliva, agregar la cebolla y dorar. Luego incorporar los mejillones, condimentar, revolver bien y agregar el vino blanco. Dejar que hierva, colocar en un bol y dejar enfriar. Reservar.

### 02/

En un bol agregar harina, sal, manteca, vino blanco y agua. Unir hasta que quede una masa firme. Colocar en un film plástico y dejar reposar por 20 minutos.

### 03/

Sacar la masa, estirar y cortar cuadros de 5 por 5 cms. Rellenar y hornear por 5 minutos a 200°C.

## MUSSEL EMPANADAS (BAKED DOUGH STUFFED WITH MUSSELS)

Serves 4 (cocktail format)

*½ kilo of cleaned and cocked mussels*  
*½ white onion, cut into small dice (macédoine)*  
*2 spoons of chopped cochayuyo (edible seaweed)*  
*Cumin, salt, pepper, paprika*  
*¼ cup of white wine*

**For the dough:**

*1 cup of flour*  
*2 spoons of melted butter*  
*2 spoons of white wine*  
*Water (enough to put the dough together)*  
*Salt*

---

### 01/

Heat a pot with olive oil, add the onion and brown it. Then, add the mussels, season, stir thoroughly and add the white wine. Leave it until it boils, put on a bowl and let it cool. Save.

### 02/

On a bowl put the flour, salt, butter, white wine and water. Mix until a strong dough is formed. Cover with a plastic foil and let it rest for 20 minutes.

### 03/

Take the dough out of the film, stretch it and cut into squares of 5x5 cms. Fill and bake for 5 minutes at 200°C.





---

## ERIZOS AL MATICO

(Para 6 personas)

---

*8 erizos grandes*  
*1 cebolla cortada en brunoise*  
*1 paquete de perejil fresco cortado muy fino*  
*4 limones*  
*Aceite de oliva*  
*16 rebanadas de pan*  
*Mantequilla*

---

### 01/

Abrir los erizos con unas tijeras, sujetando con un paño o con un guante de cocina para proteger las manos de las púas del erizo. Colar el líquido y reservar.

### 02/

Sacar las lenguas con una cucharita y colocarlas en una fuente. Rociar con algunas cucharadas de jugo de erizo previamente colado. Por otra parte, poner la cebolla picada, el jugo de limón, aceite de oliva y el perejil en un bol, sazonar con sal, pimienta. Para dar un toque especial, agregar merkén.

### 03/

Cortar unas rebanadas de pan, esparcir mantequilla y dorar en un sartén. Una vez tostados, colocamos la mezcla de cebolla y perejil, las lenguas de erizos y terminar con brotes de cilantro (optativo).

## SEA URCHIN WITH MATICO

(Serves 6)

---

*8 big sea urchins*  
*1 onion cut in brunoise*  
*1 bunch of fresh parsley finely cut*  
*4 lemons*  
*Olive oil*  
*16 slices of bread*  
*Butter*

---

### 01/

Open the sea urchins with scissors, holding with a cloth or kitchen gloves to protect the hands from the urchin's spears. Strain the liquid and save.

### 02/

Take the urchin's tongues out with a spoon and put them on a platter. Spray with some spoons of the urchin's juices previously strained. In other side, put the cut onion, lemon juice, olive oil and parsley on a bowl, season with salt and pepper. To give an extra touch, add merkén.

### 03/

Cut some slices of handmade bread, spread butter and brown on a pan. Once toasted, put the onion and parsley mix, the urchin and end with coriander sprouts (optional).



---

## OSTIONES SELLADOS EN ACEITE DE OLIVA AL AJO Y PEBRE VERDE

(Para 4 personas)

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 pizza 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)

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 marinade 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.



---

## PAILA MARINA

(Para 6 personas)

600 grs. de mejillones en sus conchas  
450 grs. de machas  
650 grs. de almejas  
200 grs. de ostiones  
150 grs. de camarones  
6 trozos de congrio  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
½ zanahoria  
200 cc. de vino blanco  
1 ½ litro de caldo de pescado  
(se prepara con la cabeza del congrio, cebolla y perejil)  
Merkén  
Ají de color  
Sal  
Pimienta  
Cilantro

---

### 01/

Lavar los mariscos cuidadosamente, pelar y picar en juliana la zanahoria. Pelar la cebolla y picar en pluma, pelar y picar el ajo.

### 02/

En una olla calentar el aceite de oliva, agregar la cebolla, la zanahoria y el ajo. Saltear por 4 minutos. Condimentar con ají de color, sal y merkén. Agregar los mariscos con concha y cocinar por 5 minutos más. Incorporar el vino blanco y dejar reducir por 3 minutos. Después, agregar el caldo de pescado y dejar hervir por 8 minutos.

### 03/

Finalmente agregar los camarones, los ostiones y los trozos de congrio previamente condimentados, rectificar sabor. Una vez listo y bien caliente, servir en pocillo de greda y espolvorear cilantro picado.

## PAILA MARINA (SEAFOOD STEW)

(Serves 6)

600 grs. of mussels on their seashells  
450 grs. of raiisor clams  
650 grs. of raw clams  
200 grs. of scallops  
150 grs. of shrimps  
6 pieces of conger eel  
2 spoons of olive oil  
1 onion  
1 clove of garlic  
½ carrots  
200 cc. of white wine  
1 ½ liters of fish stock  
(prepared with the head of the conger eel, onion and parsley)  
Merkén (hot pepper from the Mapuche kitchen)  
Paprika  
Salt  
Pepper  
Coriander

---

### 01/

Wash the seafood thoroughly. Peel and julienne cut the carrot. Peel the onion, julienne cut it. Peel and chop the garlic.

### 02/

On a pot heat the olive oil, add the onion, the carrot and the garlic. Sauté for 4 minutes. Season with paprika, salt and merkén. Add the seafood with seashells and cook it for 5 minutes more. Add the white wine; let it reduce for 3 minutes. Then, add the fish stock and let it boil for 8 minutes.

### 03/

Finally, add the shrimps, the scallops and the conger eel pieces, previously seasoned, correct the seasoning of the whole preparation. Once ready and hot, serve on a lay bowl and sprinkle chopped coriander.



---

## PULPO A LA PARRILLA CON QUÍNOA VERDE

(Para 4 personas)

1 pulpo de 1 a 2 kilos  
1 cebolla cortada en cuatro  
1 zanahoria cortada en cuatro  
½ cabeza de ajo  
2 tazas de quínoa cocida  
½ cucharada de merkén  
2 cucharadas de aceite de oliva

### **Pesto de hierbas:**

1 taza de hojas de perejil  
1 taza de hojas de cilantro  
½ taza de ciboulette cortado fino  
2 dientes de ajo  
Jugo de 1 limón  
Sal y pimienta negra a gusto  
½ taza de aceite de oliva

---

### 01/

Cocinar el pulpo en agua hirviendo con la cebolla, la zanahoria y el ajo por 20 minutos. Apagar el fuego y dejar otros 20 minutos en la misma agua hasta que se enfríe. Retirar del agua y reservar.

### 02/

Para el pesto de hierbas, procesar en una juguera ½ taza de aceite de oliva, las hojas de perejil, cilantro y ciboulette, jugo de limón y los 2 dientes de ajo, hasta conseguir una pasta suave. Sazonar con sal y pimienta. Reservar.

### 03/

Agregar la mezcla anterior a la quínoa cocida y mezclar.  
Mezclar 2 cucharadas de aceite de oliva y el merkén.  
En una parrilla o grilla, asar el pulpo y dorar.  
Agregar el aceite de oliva al merkén y servir con la quínoa.

## GRILLED OCTOPUS WITH GREEN QUINOA

(Serves 4)

1 octopus of 1 or 2 kilos  
1 onion cut in four pieces  
1 carrot cut in four pieces  
½ clove of garlic  
2 cups of cocked quinoa  
2 spoons of olive oil  
½ spoon of merkén

### **Herbs pesto:**

1 cup of parsley leaves  
1 cup of coriander leaves  
½ cup of ciboulette thinly cut  
2 cloves of garlic  
Juice of 1 lemon  
Salt and black pepper at ease  
½ cup of olive oil

---

### 01/

Cook the octopus on boiling water with the onion, carrot and garlic for 20 minutes. Turn off the heat and leave it on the same water for another 20 minutes until it gets cold. Take out of the water and save.

### 02/

For the herbs pesto, mix in a blender ½ cups of olive oil, parsley leaves, coriander and ciboulette, lemon juice and the two cloves of garlic until getting a soft paste. Season with salt and pepper. Save.

### 03/

Add the cocked quinoa to the previous mix and stir.  
Mix two spoons of olive oil with the merkén.  
On a grill, grill the octopus and brown.  
Add the olive oil/merkén mix and serve with the quinoa.





---

## SALPICÓN DE MEJILLONES AHUMADOS

(Para 6 personas)

- 30 unidades de mejillones naturales
- 300 grs. de lechuga costina lavada
- 1 unidad de zanahoria cocida y picada en bastones
- Hojas de cilantro a gusto
- 1 cucharada de pimentón rojo picado en tiras
- 2 cucharadas de alga chicoria de mar hidratada
- 2 cucharadas de alga chondrus hidratada
- 2 cucharadas de alga ulte
- 2 cucharadas de aceitunas negras picadas en anillos
- Sal de mar a gusto
- Orégano fresco picado a gusto
- 2 unidades de jugo de limón
- 18 unidades de huevo de codorniz cocido
- 1 ½ unidad de palta chilena picada en cubos
- 3 cucharadas de aceite pepa de uva

---

### 01/

Limpiar y lavar los mejillones, ponerlos en un ahumador durante unos 3 a 4 minutos. Posteriormente ponerlos en una olla tapada hasta que se abran. Desconchar eliminando la concha vacía. Reservar en frío.

### 02/

Picar la lechuga de 1 cm. de grosor y reservar. Exprimir los limones y filtrar su jugo. Reservar.

### 03/

Aparte, poner en un bol la lechuga picada, la zanahoria, el cilantro y el pimentón rojo. Agregar las algas, las aceitunas y los mejillones reservados. Condimentar con sal, orégano y el jugo de limón.

### 04/

Finalmente agregar los huevos cocidos, la palta y emulsionar con el aceite de pepita de uva. Rectificar la sazón y servir de inmediato. Decorar con zanahorias pequeñas.

## SMOKED MUSSELS SALPICON (HODGEPODGE)

(Serves 6)

- 30 units of natural mussels
- 300 grs. of washed romaine lettuce
- 1 unit of cocked carrots and cut into sticks
- Coriander leaves at ease
- 1 spoon of red pepper cut in stripes
- 2 spoons of hydrated seaweed chicory
- 2 spoons of hydrated seaweed chondrus
- 2 spoons of ulte seaweed
- 2 spoon of black olives cut in rings
- Sea salt at ease
- Fresh chopped oregano at ease
- 2 units of lemon juice
- 18 unit boiled quail eggs
- 1 ½ unit of Chilean avocado cut in dices
- 3 spoons of grape seed oil

---

### 01/

Clean and wash the mussels put them in a smoker for 3 or 4 minutes. Then, put them on a pot with lid until they open. Take them out the seashells, tossing the empty shells. Keep them cold.

### 02/

Cut the lettuce into 1 cm wide stripes and save. Squeeze the lemons and strain the juice. Save.

### 03/

Aside, put on a bowl the cut lettuce, the carrot, the coriander and the red pepper. Add the seaweeds, the olives and the saved mussels. Season with salt, oregano and lemon juice.

### 04/

Finally, add the boiled eggs, the avocado and emulsify with the grape seed oil. Correct seasoning and serve immediately. Decorate with small carrots.



---

## SHOTS DE PALTA Y PEBRE DE CAMARÓN

(Para 4 personas)

### Shot de palta:

2 palta Hass medianas peladas y sin hueso  
2 cucharadas de aceite de oliva  
½ cucharadita de ajo en polvo  
2 taza de fondo o caldo de verduras  
Jugo de 1 limón  
Sal y pimienta a gusto  
2 cubos de hielo

### Pebre de camarón:

200 grs. de camarón chileno  
1/2 cebolla morada cortada en cubos pequeños (brunoise)  
2 cucharadas de ají verde cortado en cubos pequeños (brunoise)  
1 cucharada de pimentón verde cortado en cubos pequeños (brunoise)  
1/2 taza de hojas de cilantro  
¼ de taza de jugo de limón fresco  
Zeste de limón  
Sal y pimienta a gusto  
6 hojitas de albahaca morada (puede ser reemplazada por albahaca verde)

---

### 01/

En un bol mezclar todos los ingredientes del pebre, sazonar con sal y pimienta. Reservar.

### 02/

En un procesador de alimentos, moler la palta con el aceite de oliva, ajo en polvo, fondo de verduras, jugo de limón, sal y pimienta a gusto. Procesar hasta conseguir una consistencia de crema líquida. Se puede agregar más fondo de verduras si es necesario.

### 03/

Justo antes de servir, agregar 2 cubos de hielo, procesar nuevamente y servir con el pebre de camarones.

## AVOCADO SHOTS AND SHRIMP PEBRE

(Serves 4)

### Avocado shots:

2 medium Hass avocados, peeled and no bone  
2 spoons of olive oil  
½ tea spoon of powdered garlic  
2 cups of vegetables stock  
Juice of one lemon  
Salt and pepper at ease  
2 ice cubes

### Shrimp pebre:

200 grs. of Chilean shrimps  
½ red onion cut in brunoise (small dices)  
2 spoons of green chili cut in brunoise  
1 spoon of green pepper cut in brunoise  
½ cup of coriander leaves  
¼ cup of fresh lemon juice  
Lemon zest  
Salt and pepper at ease  
6 leaves of red basil (can be replaced with green basil)

---

### 01/

On a bowl mix all the pebre ingredients, season with salt and pepper. Save.

### 02/

On a blender, grind the avocado with olive oil, powdered garlic, vegetable stock, lemon juice, salt and pepper at ease. Process until a liquid cream is made. It is possible to add more vegetable stock if necessary.

### 03/

Just before serving, add the two ice cubes, process again and serve with the shrimp pebre.





**PLATOS DE FONDOS**  
MAIN COURSES



---

## CANCATO DE SALMÓN

(Para 6 personas)

6 unidades salmón de 160 grs. cada uno  
1 tomate  
1 cebolla  
1 longaniza  
120 grs. de queso mantecoso  
100 cc de aceite de oliva  
50 cc de vino blanco  
15 unidades de papas  
Orégano  
Sal gruesa

---

### 01/

Lavar las papas y cortarlas en mitades a lo largo, mezclar con aceite de oliva, sal, pimienta y colocar sobre una fuente para horno. Cocinarlas por 40 minutos.

### 02/

Limpia el salmón quitando las espinas y la piel, reservar. Cortar la longaniza en láminas y dorar en una sartén con muy poco aceite de oliva hasta que estén doradas. En la misma sartén dorar la cebolla cortada en pluma y condimentar con sal.

### 03/

Cortar cada porción de salmón a lo ancho y separar en dos. Colocar una de estas porciones como base.

### 04/

Poner la longaniza crocante, cebolla salteada, tomate en rodajas, orégano, sal y finalmente el queso. Cubrir con la otra parte del salmón. Condimentar el salmón con sal, pimienta, gotas de jugo de limón y algo de vino blanco. Colocar en fuente y hornear por 20 minutos. Servir con las papas asadas.

## SALMON CANCATO

(Serves 6)

6 units of salmon (160 grs each)  
1 tomato  
1 onion  
1 longaniza (spicy sausage)  
120 grs. buttery cheese  
100 cc. olive oil  
50 cc. white wine  
15 potatoes  
Oregano  
Thick salt

---

### 01/

Wash the potatoes and cut them in half lengthways, mix with olive oil, salt, pepper and put on an oven tray. Cook them for 40 minutes.

### 02/

Clean the salmon taking out the bones and skin, save. Cut the longaniza on slices and sauté on a pan with just a little olive oil until browned. On the same pan sauté the onion cut julienne and season with salt.

### 03/

Cut each salmon portion wide sides and split into two. Put one of the portions as base.

### 04/

Put the crunchy longaniza, sautéed onion, sliced tomatoes, oregano, salt and finally the cheese. Cover with the other part of the salmon. Season the salmon with salt, pepper, lemon juice drops and some white wine. Put on a tray a roast for 20 minutes. Serve with the baked potatoes.





---

## CAZUELA DE OSOBUCO DE NOVILLO

(Para 6 personas)

6 unidades de osobuco de novillo con hueso  
2 dientes de ajo  
Orégano fresco a gusto  
2 ½ litros de agua  
Sal a gusto  
1 cucharadita de aceite de maravilla  
1 unidad de cebolla picada en media pluma  
1 unidad de zanahoria picada en bastones  
1/4 unidad de pimentón rojo picado en tiras  
6 ó 12 unidades de papas peladas  
6 trozos de zapallo camote de guarda  
4 cucharadas de arroz grano ancho  
6 trozos de choclo con coronta  
1 taza de porotos verdes picados  
1/3 taza de arvejas frescas desgranadas

---

### 01/

Poner en una olla a presión la carne de novillo, el ajo, el orégano y el agua. Condimentar con una pisca de sal. Cocinar durante 35 a 40 minutos aproximadamente y reservar en caliente.

### 02/

Aparte, calentar una olla con el aceite de maravilla. Agregar la cebolla, la zanahoria, el pimentón rojo y el orégano fresco. Sudar por algunos minutos y agregar la carne reservada con el caldo filtrado. Dar hervor nuevamente y agregar las papas, el zapallo y el arroz. Revolver por un minuto. Dar cocción a fuego suave.

### 03/

Transcurridos 10 minutos de cocción agregar los choclos, los porotos verdes y las arvejas. Sumergirlos en el caldo y terminar su cocción. Rectificar su sazón y retirar del fuego. Servir muy caliente.

## BULLOCK OSSO BUCO STEW

(Serves 6)

6 units of bullock osso buco with bone  
2 cloves of garlic  
Fresh oregano at ease  
2 ½ liters of water  
Salt at ease  
1 tea spoon of sunflower oil  
1 onion cut half julienne  
1 carrot cut in sticks  
¼ red pepper cut in stripes  
6 or 12 peeled potatoes  
6 pieces of butternut squash  
4 spoons of long grain rice  
6 pieces of corn with corncob  
1 cup of chop green beans  
1/3 cup of fresh peel peas

---

### 01/

Put on a pot the bullock meat, garlic, oregano and water. Season with a pinch of salt. Cook for 35 to 40 minutes and keep hot.

### 02/

Aside, heat the pot with sunflower oil. Add the onion, carrot and red pepper and fresh oregano. Sweat for some minutes and add the reserved meat with the stock strained. Boil again and add potatoes, squash and rice. Stir for a minute. Cook on low heat.

### 03/

Pass 10 minutes cooking add corn, green beans and peas. Immerse on the stock and finish cooking. Correct season and take out of the fire. Serve very hot.



---

## CHULETAS DE CORDERO AHUMADAS CON TOMATICÁN Y PAPAS

(Para 4 personas)

1 kg. de chuletas de corderos tipo costillas  
2 papas medianas laminadas y pre-fritas  
2 kg. de tomates (para asar)  
2 cebollas moradas (cortar en 4 trozos y grillar)  
2 cebollas blancas (cortar en 4 trozos y grillar)  
Sal gruesa  
Aceite de oliva  
Comino  
Ajo  
Romero  
Hojas de cilantro

---

01/

Limpiar las chuletas sacando la grasa de los huesitos, adobar en un bol con aceite de oliva, romero, sal y ajo. Reservar.

02/

Hacer con las papas un abanico y reservar en una lata para horno. Cortar los tomates en cuatro y asarlos. Colocarlos en una lata de horno, con sal, pimienta y aceite, y llevar al horno a 140° grados por 1 hora. Una vez listo, dejar enfriar y pelar.

03/

Hornear las chuletas a 180° grados por 8 a 10 minutos. Agregar sal gruesa.

04/

Para el montaje, colocar las papas en forma de abanico al centro del plato, poner una cucharada de pulpa de tomate encima y colocar la chuleta cocida. Decorar con hojitas de cilantro.

## SMOKED LAMB CHOPS WITH TOMATICAN AND POTATOES

(Serves 4)

1 kg. of lamb chop rib type  
2 medium potatoes, laminated and pre-fried  
2 kg. of tomatoes (to grill)  
2 red onions (cut into four pieces and grill)  
2 white onions (cut into four pieces and grill)  
Thick salt  
Olive oil  
Cumin  
Garlic  
Rosemary  
Coriander leaves

---

01/

Clean the chops, taking out all the fat from the bones, season on a bowl with olive oil, rosemary, salt and garlic. Save.

02/

Put the potatoes looking like a fan and save on an oven dish. Cut the tomatoes into four pieces and grill. Put them on the oven dish with salt, pepper and oil, and put on the oven at 140°C for an hour. Once ready, let them cool and peel.

03/

Bake the chops at 180°C for 8 to 10 minutes. Add thick salt.

04/

To serve, put the potatoes looking like a fan on the center of the dish, put a spoon of tomatoes pulp on top and put the cooked chop. Decorate with coriander leaves.



---

## CHULETAS DE CORDERO CON PASTELERA DE CHOCLOS Y REDUCCIÓN DE VINO CARMÉNÈRE

(Para 6 personas)

---

*3 carré de chuleta de cordero*  
*3 dientes de ajos*  
*1 cucharadita de merkén*  
*100 cc. de aceite de oliva*  
*Sal gruesa*  
*1 kg. de choclos*  
*300 cc. de leche*  
*3 hojas de albahaca*  
*100 grs. de azúcar*  
*500 cc. de vino Carménère*  
*60 grs. de mantequilla*

---

### 01/

En un recipiente macerar las chuletas de cordero con los ajos picados, merkén y aceite de oliva. Dejar por 3 horas. Reservar.

### 02/

Para la pastelera, moler el choclo. En una olla colocar la leche, hojas de albahaca y 50 grs. de azúcar. Incorporar el choclo molido y cocinar a baja temperatura, revolviendo constantemente, aproximadamente 30 minutos hasta lograr una pasta homogénea. Agregar sal.

### 03/

En una olla colocar el vino y 50 grs. de azúcar. Llevar a ebullición y reducir a 1/3. Una vez lograda la consistencia de salsa, incorporar la mantequilla con la ayuda de un batidor. Rectificar sabor.

### 04/

Sacar las chuletas de la marinada y condimentar con sal gruesa, colocar aceite de oliva en una sartén y hacer las chuletas al punto. Para servir colocar en el centro del plato la pastelera, sobre ésta las chuletas y agregar la reducción de vino.

## LAMB CHOPS WITH PASTELERA (GRATED CORN) AND A CARMÉNÈRE WINE REDUCTION

(Serves 6)

---

*3 loins of lamb chops*  
*3 cloves of garlic*  
*1 spoon of merkén*  
*100 cc of olive oil*  
*Thick salt*  
*1 kg. of corn*  
*300 cc. of milk*  
*3 leaves of basil*  
*100 grs. of sugar*  
*500 cc. of Carménère wine*  
*60 grs. of butter*

---

### 01/

On a container, tenderize the lamb chops with the cut garlic, merkén and olive oil. Leave it rest for 3 hours. Save.

### 02/

For the pastelera, grate the corn. On a pot put the milk, basil leaves and 50 grs of sugar. Add the grated corn and cook on low temperature, stirring constantly, for about 30 minutes until getting an uniform paste. Add salt.

### 03/

On a pot, put the wine and 50 grs of sugar. Let it boil and reduce to 1/3. Once the sauce consistency is reached, add the butter with the help of a whisker. Correct the season.

### 04/

Take the chops out of the marinade and season with thick salt, put olive oil on a pan and cooked the chops medium rare (à point). To serve, put the pastelera in the middle of the dish on top the chops and add the wine reduction.



---

## CHULETÓN DE CERDO EN CONDIMENTO CRIOLLO

(Para 6 personas)

6 unidades de chuletón de chanco  
2 dientes de ajo  
Orégano seco a gusto  
Ají de color a gusto  
2 cucharadas de vinagre de vino  
Sal de cocina a gusto  
1 cucharada ají en pasta chileno  
2 cucharadas aceite de maravilla  
40 grs. mantequilla sin sal

---

### 01/

Para el chuletón de chanco, poner en un mortero el ajo, machacar e incorporar un poco de sal, orégano y ají de color. Agregar vinagre, ají en pasta y aceite de maravilla. Mezclar en forma homogénea y adobar los chuletones. Reservar durante 4 horas en refrigeración.

### 02/

Después, poner los chuletones en una bolsa para vacío y cocinar a 80° C durante 10 horas, en agua caliente. Una vez cocida, retirar la carne de chanco de la bolsa y dorar al horno durante 4 minutos a 200 °C.

### 03/

Reservar el jugo, y al momento de servir, reducir a fuego medio incorporando la mantequilla fría con movimientos envolventes. Servir de inmediato.

## LARGE T-BONE PORK ON CRIOLE SEASONING

(Serves 6)

6 units of large T-bone pork  
2 cloves of garlic  
Dried oregano at ease  
Paprika at ease  
2 spoons of wine vinegar  
Normal kitchen salt at ease  
1 spoon of Chilean hot sauce  
2 spoons of sunflower oil  
40 grs. no-salt butter

---

### 01/

For the pork, put in the mortar the garlic, mash and add some salt, oregano and paprika. Add vinegar, Chilean hot sauce and sunflower oil. Mix and marinate the T-bones. Reserve for 4 hour in the refrigerator.

### 02/

Then, put the T-bones on a cooking vacuum punch (sous-vide) and cook at 80°C for 10 hours on hot water. Once cooked, take the meat out of the punch and sauté on the oven for 4 minutes at 200°C.

### 03/

Reserve the juices, and when serving, reduce at medium heat, adding the cold butter with enveloping movements. Serve immediately.





---

## FILETE A LO POBRE

(Para 4 personas)

720 grs. 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.

## BEEF FILLET "A LO POBRE"

(Serves 4)

720 grs. 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.



## LOMO VETADO DE CERDO EN ADOBO, CONFIT DE TOMATES Y CEBOLLAS PERLAS

(Para 4 personas)

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  
½ taza de vinagre de vino tinto  
½ cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de páprika dulce en polvo  
sal y pimienta negra al gusto

### Confit:

1 kilo de tomates cherry  
¼ kilo de cebollitas perla  
1 cucharada de ajo asado  
1 taza de hojas de estragón fresco  
1 taza de albahaca fresca  
½ taza de hojas de orégano fresco  
½ 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 ¼ 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.

## MARINATED PORK LOIN WITH A CONFIT OF TOMATOES AND PEARL ONIONS

(Serves 4)

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:

1 kg. cherry tomatoes  
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.



---

## MERLUZA HORNEADA CON VERDURAS AL FOGÓN Y SALSA DE AJÍ CACHO DE CABRA

(Para 6 personas)

6 porciones de merluza de 180 grs. cada una  
2 dientes de ajo  
10 tajadas de pan de molde blanco  
1 cucharadita de tomillo  
1 cucharadita de perejil  
½ cucharadita de romero  
150 cc. de aceite de oliva  
2 tomates  
2 pimentones  
2 cebollas  
2 zapallos italianos  
3 hojas de albahaca  
3 unidades de ají cacho de cabra  
1 pimentón rojo  
60 cc de vinagre blanco  
Jugo de 1 limón  
4 ramitas de cilantro

01/

Picar las tajadas de pan sin borde en una procesadora de alimentos. Mezclar con 1 diente de ajo picado fino, tomillo, perejil, romero y 50 cc de aceite de oliva. Condimentar con sal y pimienta.

02/

En una fuente de horno colocar los tomates, las cebollas, los pimentones y los zapallos cortados en cuartos. Rosear con aceite de oliva, sal y pimienta, más las hojas de albahaca y llevar al horno por 40 minutos a temperatura media.

03/

Para la salsa de ají, limpiar los ajíes y cocinar en una olla con agua por 5 minutos. En un procesador de alimentos colocar los ajíes blanqueados, aceite de oliva, 1 diente de ajo, el pimentón rojo limpio, jugo de limón, las ramas de cilantro, vinagre y sal. Moler hasta obtener una salsa.

04/

Condimentar los trozos de merluza y colocar sobre cada uno, un poco de mezcla de pan y hierbas. Colocar en una fuente para horno y rosear aceite de oliva. Cocinar por 30 minutos. Al momento de servir, colocar las verduras de base, la merluza horneada y la salsa de ají.

## ROASTED HAKE WITH VEGETABLES COOKED ON FIRE AND SMOKED CHILEAN PEPPER SAUCE

(Serves 6)

6 portions of hake (180 grs. each)  
2 cloves of garlic  
10 pieces of white sliced bread  
1 tea spoon of thyme  
1 tea spoon of parsley  
½ tea spoon of rosemary  
150 cc. olive oil  
2 tomatoes  
2 peppers  
2 onions  
2 Italian squash  
3 basil leaves  
3 units of goat's horn chili  
1 red pepper  
60 cc of white vinegar  
Juice of one lemon  
4 sprigs of coriander

01/

Picar las tajadas de pan sin borde en una procesadora de alimentos. Mezclar con 1 diente de ajo picado fino, tomillo, perejil, romero y 50 cc de aceite de oliva. Condimentar con sal y pimienta.

02/

En una fuente de horno colocar los tomates, las cebollas, los pimentones y los zapallos cortados en cuartos. Rosear con aceite de oliva, sal y pimienta, más las hojas de albahaca y llevar al horno por 40 minutos a temperatura media.

03/

Para la salsa de ají, limpiar los ajíes y cocinar en una olla con agua por 5 minutos. En un procesador de alimentos colocar los ajíes blanqueados, aceite de oliva, 1 diente de ajo, el pimentón rojo limpio, jugo de limón, las ramas de cilantro, vinagre y sal. Moler hasta obtener una salsa.

04/

Condimentar los trozos de merluza y colocar sobre cada uno poco de mezcla de pan y hierbas. Colocar en una fuente para horno y rosear aceite de oliva. Cocinar por 30 minutos. Al momento de servir, colocar las verduras de base, la merluza horneada y la salsa de ají.



---

## MERO CON MEJILLONES Y PERLAS DE CEBADA AL CILANTRO

(Para 4 personas)

4 trozos de mero  
1 kg. de mejillones  
1 taza de vino blanco  
½ cebolla  
1 cucharadita de maicena  
1 cucharada de mantequilla  
2 tazas de perlas de cebada  
Sal, pimienta, comino  
2 dientes de ajo  
Aceite de oliva  
Cilantro, hojas de orégano

---

### 01/

Cocer los mejillones con concha con la taza de vino blanco, cebolla y sal, por 5 minutos a partir de que hierve el agua. Cocinar las perlas de cebada en agua con sal.

Una vez listas reservar.

Colar el caldo de los mejillones, ligar con maicena y agregar un poco a las perlas cocidas. Añadir comino, sal, pimienta y cilantro. Reservar.

### 02/

En una plancha, cocinar el mero por la parte del cuero primero, hasta que se vea dorado. Dar vuelta con una espátula y seguir cocinando.

### 03/

Para el montaje, utilizar un plato hondo. Colocar las perlas de cebadas encima del mero y agregar la salsa de mejillones. Decorar con hojas de orégano o cilantro.

## GROUPEL WITH MUSSELS AND PEARL BARLEY WITH CORIANDER

(Serves 4)

4 pieces of grouper  
1 kg. of mussels  
1 cup of white wine  
½ onions  
1 tea spoon of cornstarch  
1 spoon of butter  
2 cups of pearl barley  
Salt, pepper, cummin  
2 cloves of garlic  
Olive oil  
Coriander and oregano leaves

---

### 01/

Cook the mussels on their seashells with the cup of wine, onion and salt for 5 minutes (start counting when the water boils).

Cook the pearl barley with salted water. Once ready, save.

Strain the stock from the mussels, thicken with cornstarch and add some of the cooked pearl barley. Add cummin, salt, pepper and coriander. Save.

### 02/

On a griddle, cook the grouper by the skin side first, until it looks sauté. Spin with a spatula and continue to cook.

### 03/

To serve, use a deep dish. Put the the pearl barley on top of the grouper and add the mussels' sauce. Decorate with oregano or coriander.





## PASTEL DE CHOCLO

(Para 6 a 8 personas)

### **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  
10 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)

### 01/

**Pino:** En un sartén calentar aceite y saltear la cebolla y ajo molido junto con el orégano, comino, pimienta, paprika y sal. Cocinar hasta que la cebolla esté cocida. Luego agregar la carne molida en una sola capa y cocinar solo por un lado hasta que esté dorado. Usando una espátula dar vuelta la carne y cocinar por el otro lado. Una vez que la carne esté 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.

### 02/

**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.

### 03/

**Montaje y Horneado:** Precalentar el horno a 375°F/185°C. Enmantequillar una fuente para horno o si prefiere, 8 potes 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 esté dorado. Servir de inmediato.

## PASTEL DE CHOCLO (SWEETCORN PIE)

(6 to 8 servings)

### **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  
1/2 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)

### 01/

**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.

### 02/

**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.

### 03/

**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.



---

## POLLO AL CEDRÓN

(Para 6 personas)

6 trutos de pollo deshuesados  
1 cucharadita de sal de mar  
1 cucharadita de pimienta negra entera  
2 cucharadas de aceite de oliva  
2 puñados de hojas de cedrón (se puede reemplazar por lemongrass)  
Zeste de 3 limones  
Zeste de 3 naranjas  
10 dientes de ajo  
750 cc. de leche  
2 cucharadas de azúcar rubia

---

### 01/

Precalentar el horno a 180°C.  
Sazonar el pollo con sal y pimienta y enrollar.  
Amarrar con hilo de cocina, formando pequeños paquetes.  
Sellar el pollo en un sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva y poner en una fuente para horno.

### 02/

Agregar el zeste de limones y naranjas, las hojas de cedrón, granos de pimienta y los dientes de ajo.  
Espolvorear con el azúcar morena y cubrir con la leche.  
Tapar con papel aluminio y asar por 30 minutos o hasta que esté cocido.  
Destapar y hornear por otros 5 a 10 minutos para reducir un poco el jugo de cocción.  
Servir de inmediato.

## LEMON VERBENA CHICKEN

(Serves 6)

6 chicken legs with no bone  
1 tea spoon of sea salt  
1 tea spoon of whole black pepper  
2 spoons of olive oil  
2 handfuls of lemon verbena leaves (it can be replaced with lemongrass)  
2 lemon's zest  
3 orange's zest  
10 cloves of garlic  
750 cc. of milk  
2 spoons of brown sugar

---

### 01/

Pre-heat the oven at 180°C.  
Season the chicken with salt and pepper and roll.  
Tie up using kitchen strings, creating little packets.  
Seal the chicken on a pan with 2 spoons of olive oil and put on a oven tray.

### 02/

Add the lemon's and orange's zest, the lemon verbena leaves and the cloves of garlic.  
Spray with brown sugar and cover with milk.  
Cover with aluminum foil and roast for 30 minutes or until it is cooked.  
Uncover and roast for another 5 or 10 minutes to reduce the cooking juices.  
Serve immediately.



## SALMÓN CONFITADO AL MERKÉN CON PURÉ DE POROTOS NEGROS Y PEBRE DE PIMIENTONES

(Para 4 personas)

800 grs de filete de salmón sin piel y cortado en 4 porciones

2 tazas de aceite de oliva

Piel de un limón

Dos hojas de laurel

Tres dientes de ajo

1 cucharada de granos de pimienta

1 cucharada de merkén

1 cucharada de sal de mar

**Para el puré de porotos:**

1 taza de porotos negros

1 cucharadita de pimienta negra entera

2 hojas de laurel

½ cabeza de ajo

100 gramos de tocino ahumado o costillar ahumado

1 pisca de clavos de olor en polvo

½ cucharadita de canela en polvo

½ cucharadita de cebolla en polvo

Pimienta negra y sal de mar a gusto

1 cucharada de aceite de oliva

1 pisca de merkén

**Para el pebre de pimentones rojos:**

2 pimentones rojos

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de hinojo o flores de hinojo

Sal y pimienta al gusto

### 01/

Poner los porotos, pimienta negra, laurel, ajo, tocino, cubrir con agua y cocinar hasta que los porotos estén cocidos y tiernos. Retirar el tocino, los ajos, el laurel y colar. Reservar el caldo de cocción. Procesar los porotos y agregar caldo de cocción hasta conseguir un puré suave. Sazonar con el clavo de olor en polvo, la canela el polvo, la cebolla en polvo y una cucharada de aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta al gusto y una pisca de merkén. Reservar.

### 02/

Quemar los pimentones en el fuego de la cocina o con la ayuda de un soplete. Ponerlos de inmediato en una bolsa plástica por 10 minutos para que suden y suelten la piel. Raspar suavemente la superficie con un cuchillo, sacar las semillas y cortar en pequeños cubos. Agregar el aceite de oliva y flores de hinojo. Sazonar con sal y pimienta y reservar.

### 03/

En un sartén pequeño calentar las dos tazas de aceite de oliva con la piel de limón, pimienta negra y laurel. Sumergir los filetes de uno en uno, por aproximadamente 5 ó 10 minutos y ponerlos sobre un paño limpio o toalla de papel para absorber el exceso de aceite. Espolvorear el salmón con merkén y sal de mar. Calentar el puré de porotos y servir con el salmón y pebre de pimentones asados.

## CRYSTALIZED MERKÉN SALMON WITH BLACK BEANS PURÉE AND PEPPER PEBRE

(Serves 4)

800 grs of salmon filet with no skin and cut into four portions

2 cups of olive oil

Skin of a lemon

Two bay leaves

3 cloves of garlic

1 spoon of pepper grains

1 spoon of merkén

1 spoon of sea salt

**For the black bean purée:**

1 cup of black beans

1 tea spoon of whole black pepper

2 bay leaves

½ clove of garlic

100 grs of smoked bacon or smoked ribs

1 pinch of powdered clove

½ tea spoon of powdered cinnamon

½ tea spoon of powdered onion

Black pepper and sea salt at ease

1 spoon olive oil

1 pinch of merkén

**For the red pepper pebre:**

2 red peppers

2 spoons of olive oil

1 tea spoon of fennel or fennel flowers

Salt and pepper at ease

### 01/

Put together the beans, black pepper, bay, fennel, bacon, cover with water and cook until the beans are cook and tender. Take out the bacon, garlics, bay and stir. Reserve the stock. Process the beans and add the reserved stock until getting a soft purée. Season with powdered clove, powdered cinnamon, powdered onion and a spoon on olive oil. Correct the season with salt and pepper at ease and a pinch of merkén. Reserve.

### 02/

Burn the red peppers on the kitchen stove or with the help of a blowtorch. Immediately, put them on a plastic bag for 10 minutes to make them sweat and loose the skin. Softly scrape the skin with a knife, take the seeds out and cut in little dices. Add olive oil and fennel flowers. Season with salt and pepper. Reserve.

### 03/

On a little pan heat the cups of olive oil with the lemon skin, black pepper and bay. Immerse the salmon fillets one by one, approximately for 5 or 10 minutes and put them on a clean cloth or paper towel to absorb the excess of oil. Spray the salmon with merkén and sea salt. Heat the bean purée and serve with the salmon, and the pepper pebre.



---

## SALMÓN DORADO CON ALGAS DEL PACÍFICO Y PIL PIL DE LOCOS Y CAMARONES AL CACHO DE CABRA

(Para 4 personas)

6 filetes de salmón de 160 gramos cada uno  
100 grs. de aceite de oliva  
10 cc. de jugo de limón  
40 grs. de mezcla de algas marinas secas (cochayuyo y luche)  
2 dientes de ajo picados en estopas  
¼ ají cacho de cabra en anillos  
180 grs. de locos cocidos y picados en cubitos  
120 gramos de camarones de mar  
40 cc. de caldo de locos  
50 grs. de apio picado en juliana  
150 grs. de berros hidropónicos  
20 grs. 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. 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, PIL PIL OF ABALONE AND SEA SHRIMPS ON SMOKED CHILEAN PEPPER

(Serves 4)

6 salmon fillets, each weighing around 6 oz.  
100 grs. olive oil  
10 cc. lemon juice  
40 grs. mixed dried seaweed (cochayuyo and luche)  
2 cloves of garlic, very finely diced  
¼ of a cacho de cabra chilli pepper, cut into rings  
180 grs. cooked, cubed abalone  
4.2 oz. sea shrimps  
40 cc. of the stock in which the abalone was cooked  
50 grs. celery, cut into julienne strips  
150 grs. hydroponic watercress  
20 grs. 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. 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.





---

**POSTRES**  
DESSERTS





---

## CHEESECAKE DE MANZANAS CAMELIZADAS

(Para 6 a 8 personas)

**Para la base:**

1 ½ taza de galletas dulces  
3 cucharadas de azúcar  
1/3 taza de mantequilla, derretida

**Para el relleno:**

4 paquetes de 275 grs. de queso crema a temperatura ambiente  
1 taza de azúcar  
1 cucharadita de vainilla  
4 huevos  
1 taza de manjar  
1 manzana

---

**01/**

Calentar el horno a 160°C. En un procesador de alimentos, mezclar las galletas, 3 cucharadas de azúcar y la mantequilla. Una vez molidas, colocar presionando en el fondo de un molde con aro desmontable de 20 cm de diámetro aproximadamente.

**02/**

Batir bien el queso crema, 1 taza de azúcar y la vainilla, en un bol grande con una batidora eléctrica. Agregar uno por uno los huevos, batir a velocidad baja sólo hasta mezclarlo. Verter la mitad de la mezcla en el molde.

A la mitad que queda en el bol, agregar media taza de manjar y batir hasta que se unifique la mezcla. Agregar al resto de la mezcla en el molde lentamente con un cuchillo.

**03/**

Hornear el cheesecake por 55 minutos o hasta que el centro esté casi cuajado. Pasar un cuchillo o espátula de metal por el borde del molde para despegar el pastel. Dejar enfriar antes de quitarle el aro al molde. Refrigerar durante 4 horas.

**04/**

Una vez desmoldado, cubrir la parte superior con el manjar restante. Para terminar, colocar en un sartén caliente azúcar y la manzana cortada en rondes de 0.5 cm. Una vez que se forme caramelo, retirar y colocar sobre el cheesecake.

## CAMELIZED APPLES CHEESECAKE

(6 to 8 servings)

**Base:**

1 ½ cup of sweet cookies  
3 spoons of sugar  
1/3 cup of melted butter

**For the filling:**

4 block of cream cheese (275 grs each) at room temperature  
1 cup of sugar  
1 teaspoon of vanilla  
4 eggs  
1 cup of manjar (cooked condensed milk)  
1 apple

---

**01/**

Heat the oven at 160°C. On a food processor, mix the cookies, 3 spoons of sugar and butter. Once powdered, put on the bottom of a spring form pan of 20 cm.

**02/**

Thoroughly whip the cream cheese, 1 cup of sugar and vanilla on a big bowl with an electric whipper. One by one, add the eggs, whipping slowly only until mix them. Pour half of the mix on the pan. To the other half of the mix left, add half cup of manjar and whip until put the mix together. With a knife, slowly add the rest of the mix to the pan.

**03/**

Bake the cheesecake for 55 minutes or until the center is almost curdled. Use a knife or spatula; detach the sides of the cake from the pan. Let it cool before removing the pan ring. Refrigerate for 4 hours.

**04/**

Once removed from the pan, cover the top with the rest of the manjar. To finish, on a hot pan put sugar and the apple cut into 0,5 cm circles. Once the caramel is ready, put on top of the cheesecake.



---

## CREMINO DE PAPAYAS CON SU ALMÍBAR DE CEDRÓN

(Para 6 personas)

---

4 yemas  
2 claras  
500 cc. de crema fresca  
100 grs. de azúcar flor  
300 grs. de azúcar granulada  
Hojas de cedrón  
6 unidades de papayas en almíbar picadas

---

01/

Colocar en una olla 180 grs. de azúcar granulada y agregar agua suficiente para cubrir el azúcar.

02/

Cuando el almíbar tome punto bola, comience a batir las yemas con batidora eléctrica y empiece a verter el almíbar sobre las yemas en forma de hilo. Siga batiendo las yemas hasta que dupliquen su volumen y queden espumosas. Reservar.

03/

Aparte bata la crema con el azúcar flor hasta que quede chantilly. Luego mezcle las yemas y la crema batida suavemente con movimientos envolventes. Una vez mezclado, colocar en molde a elección intercalando capas de mezcla con las papayas picadas. Llevar al congelador.

04/

En una olla colocar el resto de azúcar granulada (120 grs.) con 150 cc de agua y hojas de cedrón. Llevar a ebullición hasta obtener un almíbar. Dejar enfriar.

05/

Sacar el cremino del congelador, colocarle almíbar de cedrón y decorar con papayas y hojas de cedrón.

## PAPAYA CREMINO WITH THEIR SYRUP ON LEMON VERBENA

(Serves 6)

---

4 egg yolks  
2 egg whites  
500 cc. of fresh cream  
100 grs. of powdered sugar  
300 grs. of granulated sugar  
Lemon verbena leaves  
6 papayas on their syrup, chopped

---

01/

Put on a pot 180 grs of granulated sugar and add enough water to cover the sugar.

02/

When the syrup thickens, start to whip the yolks with an electric whipper and slowly start to pour the syrup on the yolks. Keep whipping the yolks until they double the size and look foamy. Reserve.

03/

On the side, whip the cream with the powdered sugar until creating a Chantilly cream. Then, mix the yolk with the whipped cream, softly with enveloping movements. Once mixed, add on the mold, mixing layers of cream and chopped papayas. Put in the freezer.

04/

On a pot, put the rest of the granulated sugar (120 grs) with 150 cc of water and lemon verbena leaves. Let it boil and make syrup. Let it cool.

05/

Put the cremino out of the freezer, add lemon verbena syrup and decorate with papaya and lemon verbena leaves.



---

## GRATINADO DE BERRIES

(Para 6 a 8 personas)

*½ taza de leche*  
*3 o 4 yemas*  
*½ 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 ½ 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 .

**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

(6 to 8 servings)

*½ cup milk*  
*3 extra large egg yolks*  
*½ 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. 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.

**02/**

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.

**03/**

Preheat the grill. Toss the berries with one tablespoon of granulated sugar, and add half of them to the previous mixture.

**04/**

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.





---

## HELADO DE BERRIES

(Para 6 personas)

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.

## BERRIES ICE CREAM

(Serves 6)

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.



---

## LECHE NEVADA DE LÚCUMA

(Para 6 personas)

### **Merengue al cedrón:**

5 unidades de claras de huevo  
300 grs. de azúcar granulada  
150 cc de agua purificada  
Hojas de cedrón a gusto  
200 cc de leche (para pochar)

### **Caldo de leche nevada:**

1 litro de leche  
50 grs. de fécula de maíz (maicena)  
150 grs. de leche condensada  
200 grs. de puré de lúcuma

---

#### 01/

Para el merengue, poner el azúcar en una cacerola junto con el agua y las hojas de cedrón, dar cocción a fuego suave. Cuando comience a hervir el almíbar, poner las claras en un bol y batir punto nieve.

Al momento que el almíbar este en punto bola media (117°C), sacar las hojas de cedrón y retirar del fuego. Incorporar a las claras batiendo constantemente hasta que se enfríe.

#### 02/

Aparte, en otra cacerola calentar los 200 cc de leche y cocinar el merengue en cucharas individualmente (pochar) por 1 ó 2 minutos en la forma deseada. Reservar.

#### 03/

Para el caldo de la leche nevada, calentar 900 cc de leche en una cacerola y disolver la maicena en los 100 cc restantes.

#### 04/

Una vez hervida la leche, agregar la mezcla de maicena y mantener a fuego suave dando cocción por 3 minutos. Retirar del fuego, agregar la leche condensada y disolver.

Una vez fría esta mezcla incorporar el puré de lúcuma. Servir frío.

## LUCUMA LECHE NEVADA

(Serves 6)

### **Lemon verbena meringue:**

5 egg whites  
300 grs. of granulated sugar  
150 cc. of purified water  
Lemon verbena leaves at ease  
200 cc. of milk (to poach)

### **Nevada milk soup:**

1 liter of milk  
50 grs. of cornstarch  
150 grs. of condensate milk  
200 grs. of lucuma purée

---

#### 01/

For the meringue, put the sugar on a pot with the water and lemon verbena leaves, cook at low temperature. When the syrup starts to boil, put the egg whites on a bowl and whip until stiff.

When the syrup is half tighten (117°C), take out the lemon verbena leaves and put out the heat. Add the egg whites, whipping constantly until it cools.

#### 02/

Aside, on another pot heat the 200 cc of milk and cook the meringue on individual portions created with a spoon (poach) for 1 or 2 minutes. Reserve.

#### 03/

For the Nevada milk soup, heat 900 cc of milk on a pot and dissolve the cornstarch on the 100 cc of milk left.

#### 04/

Once the milk boils, add the cornstarch mix and keep on low temperature, cooking for about 3 minutes. Take out of the heat; add the condensate milk and dissolve.

Once cold, add the lucuma purée. Serve chilled.



---

## MOTE CON HUESILLOS

(Para 4 personas)

12 huesillos  
100 grs. 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)

12 dried peaches  
100 grs. 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.



---

## MOUSSE DE YOGURT Y ACEITE DE OLIVA MÁS COMPOTA DE BERRIES

(Para 4 personas)

### 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 colapez

### 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)

### 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.





---

## PANACOTA DE ARÁNDANOS, MIEL DE VINO Y QUÍNOA

(Para 4 a 6 personas)

250 grms. de arándanos

1 taza de quínoa cocida

500 cc. de crema

3 hojas de gelatina o 7grs. de gelatina sin sabor en polvo

50 grs. de azúcar

### Miel de vino

1 taza de syrah

½ taza de azúcar

1 cucharada de pimienta negra en granos

---

### 01/

Para la miel de vino, poner el azúcar, vino y pimienta negra en un sartén y cocinar a fuego medio hasta conseguir la consistencia de miel. Reservar.

### 02/

Calentar la crema y retirar del fuego justo antes de hervir. Remojar el colapez, estrujar y agregar a la crema. Agregar el azúcar y la vainilla. Revolver hasta diluir la gelatina.

### 03/

Agregar un poco de quínoa cocida en el fondo de los vasos y cubrir con parte de la mezcla. Dejar que cuaje por alrededor de 15 minutos y luego agregar el resto de la mezcla sobre la quínoa. Dejar que cuaje nuevamente y refrigerar de un día para otro.

### 04/

Antes de servir agregar los arándanos a la miel de vino y ponerlos sobre la panacota. Servir de inmediato.

## BERRIES PANNA COTTA, WINE HONEY AND QUINOA

(4 to 6 servings)

250 grs. of blueberries

1 cup of cooked quinoa

500 cc. of cream

3 leaves of gelatin or 7 grs. of flavorless powdered gelatin

50 grs of sugar

### Wine Honey:

1 cup of Syrah

½ cup of sugar

1 spoon of grain black pepper

---

### 01/

For the wine honey, put the sugar, the wine and the black pepper on a pot and cook at medium heat until getting the honey consistency. Reserve.

### 02/

Heat the cream and take out of the fire just before boiling. Immerse the gelatin leaves, on water, squeeze and add to the cream. Add sugar and vanilla. Stir until dissolve the gelatin.

### 03/

Add some cooked quinoa on the cups and cover with part of the previous mix. Let it curdle for about 15 minutes and then, add the rest of the mix on top of the quinoa. Let it curdle again, and refrigerate for one day to another.

### 04/

Before serving, add the berries to the wine honey and put them over the panna cotta. Serve immediately.



---

## RAGOUT DE MANZANAS Y MIEL DE MURTAS EN PASTELERA Y HOJAS DE SOPAIPILLAS

(Para 6 a 8 personas)

### Hojas de sopaipillas

500 grs. de harina  
500 grs. de puré de zapallo  
1 pisco de sal  
100 grs. de manteca vegetal derretida, tibia  
40 grs. de polvos de hornear  
Aceite para freír

### Ragout de manzanas

3 manzanas rojas cortadas en cubos pequeños  
¼ taza de azúcar  
2 cucharadas de aceite de oliva

### Crema pastelera

3 yemas  
1 huevo  
75 grs. de azúcar  
40 grs. de harina  
1 cucharadita de mantequilla  
500 cc. de leche  
½ vara de vainilla

100 grs. de murtas (se puede reemplazar por otro berry)  
1 cucharada de azúcar flor

---

### 01/

Para la crema pastelera, calentar la leche con la vara de vainilla. Batir las yemas y el huevo con el azúcar hasta conseguir una consistencia cremosa. Agregar harina e incorporar bien. Templar la mezcla con un poco de leche caliente y seguir batiendo. Luego, fuera del fuego, agregar esta mezcla a la leche. Volver al fuego y cocinar hasta espesar. Enfriar y reservar.

### 02/

Saltear las manzanas cortadas en cuadrados en aceite de oliva y agregar azúcar. Cocinar por 5 minutos y reservar.

### 03/

Para las hojuelas, agregar el puré de zapallo a la manteca derretida y combinar con los demás ingredientes de las sopaipillas. Amasar hasta conseguir una masa homogénea. Estirar la masa muy fina y cortar discos de 8 cm aproximadamente. Freír en aceite caliente y reservar.

### 04/

Para servir, agregar un poco de crema pastelera a un disco, luego manzanas y murtas. Cerrar con otro disco y espolvorear con azúcar flor. Servir de inmediato.

## APPLE RAGOUT AND MURTA'S HONEY ON CUSTARD CREAM AND SOPAIPILLA LEAVES

(6 to 8 servings)

### Sopaipilla leaves

500 grs. of flour  
500 grs. of squash purée  
1 pinch of salt  
100 grs. of vegetal butter (melted and warm)  
40 grs. of baking powder  
Frying oil

### Apple Ragout

3 red apples cut into little dice  
¼ cup of sugar  
2 spoons of olive oil

### Custard cream

3 egg yolks  
1 egg  
75 grs of sugar  
40 grs of flour  
1 teaspoon of butter  
500 cc of milk  
½ stick of vanilla

100 grs. of murta (can be replaced by other berries)  
1 spoon of powdered sugar

---

### 01/

For the custard cream, heat the milk with the vanilla stick. Whip the egg yolks and the egg with the sugar and create a creamy consistency. Add the flour thoroughly. Cool down the mix with a little of hot milk and keep whipping. Then, out of the heat, add this mix to the milk. Put back on the heat and cook until thickens. Cool and reserve.

### 02/

Sauté the cut apples on olive oil and add sugar. Cook for 5 minutes and reserve.

### 03/

For the sopaipilla leaves, mix the squash purée with the melted butter and combine with the other sopaipilla ingredients. Knead the dough until getting homogenous dough. Stretch the dough very thinly and cut discs of 8 cm diameter. Fry on hot oil and reserve.

### 04/

To serve, add some custard cream on a disc, then the apples and murtas. Close with another disc and sprinkle with powdered sugar. Serve immediately.



---

## TORTA BICOLOR CON ARÁNDANOS

(Para 6 personas)

2 unidades de plancha de bizcocho blanco  
500 cc. de crema fresca de leche  
75 grs. de azúcar granulada  
125 grs. de arándanos frescos picados  
1 sobre de agar agar  
500 grs. de mermelada de arándanos

01/

Poner en una cacerola la crema y el azúcar, dar cocción a fuego suave. Agregar la mitad del agar agar e incorporar en forma de lluvia con la ayuda de un batidor. Hervir y reservar a temperatura ambiente, revolviendo constantemente hasta que tome consistencia cremosa. Reservar en frío.

02/

Aparte poner la mermelada en una cacerola, dar hervor y agregar la otra mitad del agar agar. Enfriar revolviendo constantemente.

03/

**Para el montaje:**

Cortar las planchas de bizcocho del tamaño deseado. Aparte, agregar los arándanos picados a la crema blanca. Montar la torta intercalando las capas de bizcocho, crema blanca con arándanos, bizcocho, mermelada. Reservar en congelador de un día para otro.

04/

Al momento de servir, porcionar y disponer en el plato. Acompañar con berries surtidos y helado de arándanos. Enfriar y espolvorear azúcar flor y canela en polvo.

## BICOLOR CAKE WITH BERRIES

(Serves 6)

2 units of white sponge cake  
500 cc fresh milk cream  
75 grs of granulated sugar  
125 grs of fresh chopped blueberries  
1 envelope of agar  
500 grs of blueberries jam

01/

Put on a pot the cream and the sugar, cook slowly. Add half the agar on a rainy form with the help of a whipper. Boil and keep at temperature room, constantly whipping until gets creamy. Keep it cold.

02/

Aside, put the jam on a pot, boil and add the other half of the agar. Cool it off whipping constantly.

03/

**For serving:**

Cut the sponge cake into the desired size. Aside, add the chopped blueberries to the white cream. Mount the cake putting layers of cake, white cream with berries, cake, jam. Keep on the freezer from one day to the other.

04/

When serving, portion and put on a dish. Serve with various berries and blueberry ice cream.



---

## TORTA DE HOJARASCA CON NUECES Y CHANCACA

(Para 6 personas)

### Masa de Torta:

500 grs. de harina sin polvos  
10 unidades de yemas de huevo  
2 unidades de huevos  
30 cc. de jugo de naranja  
20 cc. de pisco de guarda

### Crema de chancaca:

1 litro de agua purificada  
450 grs. de chancaca  
1 unidad de zeste de naranja  
100 grs. de semolina  
300 grs. de nueces picadas

### 01/

Para la masa de torta, poner harina en un bol, agregar los huevos y las yemas incorporando con la punta de los dedos. Agregar el jugo de naranja y el pisco.

Mezclar bien, formando una masa homogénea.  
Reposar unos 20 minutos, refrigerar.

### 02/

Estirar la masa del tamaño deseado, picar con un tenedor y hornear a 180°C durante 5 a 6 minutos. Reservar para el armado.

Para la crema de chancaca, poner en una cacerola el agua, la chancaca y el zeste de naranja. Hervir y bajar a fuego medio. Agregar la semolina con la ayuda de un batidor.  
Dar hervor nuevamente y retirar del fuego.

### 03/

#### Terminación de torta:

Armar la torta en caliente en un molde cerrado.  
Intercalar masa de torta, crema de chancaca y nueces picadas.  
Repetir el orden hasta dar el alto deseado.  
Enfriar y espolvorear azúcar flor y canela en polvo.

## PUFF PASTRY CAKE WITH WALNUTS AND DARK BROWN SUGAR

(Serves 6)

### Cake pastry:

500 grs. flour with no baking powder  
10 egg yolks  
2 eggs  
30 cc. of orange juice  
20 cc. of pisco (Chilean liquor)

### Dark brown sugar cream:

1 liter of purified water  
450 grs. of dark brown sugar  
1 orange's zest  
100 grs. of semolina  
300 grs. of chopped walnuts

### 01/

For the cake pastry, put the flour on a bowl, add the eggs and the yolks with the tip of the fingers. Add the lemon juice and the pisco.  
Mix thoroughly, creating a uniform dough.  
Let it rest for about 20 minutes, refrigerate.

### 02/

Stretch the dough into the desired size, pinch with a fork and bake at 180°C for 5 or 6 minutes. Reserve for serving the dish.  
For the dark brown sugar cream, put the water on a pot, the dark brown sugar and the orange's zest. Boil and let a medium heat.  
Add the semolina with the help of a whipper. Boil again and take out of the heat.

### 03/

#### Finishing the cake:

Put the cake together when warm on a closed mold.  
Put layers of cake dough, dark brown sugar cream and chopped walnuts. Repeat the order until reaching the desired height.  
Let it cool and sprinkle powdered sugar and cinnamon.





---

## TORTA DE MERENGUE CON BERRIES

(Para 12 personas)

6 claras  
250 grs. de azúcar  
1 litro de crema fresca  
150 grs. de azúcar flor  
250 grs. de frutillas  
250 grs. de frambuesas  
250 grs. de arándanos  
Papel mantequilla  
Molde de aluminio de 30 cms. de diámetro

01/

Cortar discos de papel mantequilla del mismo diámetro del molde que se va ocupar.

02/

Batir las claras con el azúcar, idealmente en una batidora eléctrica, hasta obtener un merengue firme y brillante durante 20 minutos aproximadamente. Al terminar el proceso, agregar gotas de jugo de limón.

03/

Con una espátula, extender un tercio del merengue en disco de papel mantequilla y emparejarlo a 1 cm. de espesor. Hornear a fuego bajo por 30 minutos. Y dejar enfriar dentro del horno, para que los discos no se bajen. Repetir el proceso para los 3 discos. Batir la crema con el azúcar flor hasta que quede como chantilly.

04/

Lavar las frutillas y quitar el pedúnculo. Cortar en láminas. Colocar un disco de merengue sobre una base para torta, cubrir con crema chantilly y disponer los berries. Repetir el proceso con el segundo disco y colocar el tercer disco. Cubrir el exterior de la torta con crema de forma pareja. Llevar al congelador idealmente un día. Una vez lista, decorar con el resto de los berries.

## MERINGUE CAKE WITH BERRIES

(Serves 12)

6 egg whites  
250 grs of sugar  
1 liter of fresh cream  
150 grs. of powdered sugar  
250 grs. of strawberries  
250 grs. of raspberries  
250 grs. of blueberries  
Waxed paper  
30 cm. aluminum mold

01/

Cut circles from the waxed paper, sized according the mold to be used.

02/

Whip the egg whites with the sugar, ideally with an electric whipper, until forming a firm and shiny meringue (20 minutes app). When ending, add some drops of lemon juice.

03/

With a spatula, expand a 1/3 of the meringue on the cut waxed paper, leaving it at 1 cm thick. Bake at low temperature for 30 minutes. Let it cool inside the oven, so the meringue discs don't flatten. Repeat the process and do 3 discs. Whip the cream with the powdered sugar until creating a Chantilly cream.

04/

Wash the strawberries and take the stem out. Laminare them. Put one meringue disc on a cake base, cover with Chantilly cream and place the berries. Repeat the process with the second disc and cover with the third. Cover the exterior with the cake cream evenly. Ideally, put in the freezer for one day. Once ready, decorate with the rest of the berries.



---

## TURRÓN DE CIRUELAS Y ALMENDRAS CHILENAS

(Para 4 a 6 personas)

### Base y relleno

- 1½ taza almendras
- 1 taza de ciruelas sin carozo (cortadas finas)
- 1 taza de azúcar rubia
- 1 taza de mantequilla sin sal
- 2 unidades de naranjas (sólo necesitamos el zeste)
- 1 paquete de galletas de mantequillas (molidas)
- 3 cucharadas de licor de naranjas
- 1 taza de crema
- 1 huevo
- 4 cucharadas de azúcar

### Crema inglesa

- 1 huevo
- ½ taza de crema
- ½ taza de leche
- 1 cucharada de azúcar
- 2 unidades de frutillas
- 3 cucharadas de arándanos
- 3 cucharadas de frambuesas
- 3 cucharadas de uva verde
- 3 cucharadas de murtas en almíbar

### 01/

Moler ½ taza de almendras.  
Usar las almendras molidas para el relleno y juntar con las galletas.  
Poner en la base del molde suavemente.

### 02/

Juntar la mantequilla sin sal, las ciruelas, el zeste de naranjas, azúcar rubia, licor de naranjas y la taza de almendras en láminas. Hacer una pasta y colocar sobre la base de galletas y almendras aplastando suavemente. Dejar en el refrigerador.  
En un bol, juntar la crema, huevo y azúcar, mezclar bien y agregar encima del relleno. Llevar al horno a 180 grados por 20 minutos.  
Una vez cocido dejar enfriar.  
En una olla calentar leche, crema, vainilla y azúcar. Cuando hierva, agregar el huevo y batir. Luego retirar del fuego, enfriar y reservar.

### 03/

Para el montaje del plato, colocar la crema inglesa y encima un trozo de turrón.  
Decorar con las frutas.  
Servir bien frío.

## PLUM TURRÓN (NOUGAT CANDY) AND CHILEAN ALMONDS

(4 to 6 servings)

### Base and filling

- 1 ½ cup of almonds
- 1 cup of plum with no bone (chopped)
- 1 cup of brown sugar
- 1 cup of no-salt butter
- 2 oranges (we just need the zest)
- 1 pack of butter cookies (grated)
- 2 spoons of orange liquor
- 1 cup of cream
- 1 egg
- 4 spoons of sugar

### English cream

- 1 egg
- ½ cup of cream
- ½ cup of milk
- 1 spoon of sugar
- 2 strawberries
- 3 spoons of blueberry
- 3 spoons of raspberry
- 2 spoons of green grapes
- 3 spoons of murta (strawberry myrtle) on syrup

### 01/

Grind ½ cup of almonds.  
Use the grinded almonds for the filling and mix with the cookies. Softly put the mix on the base of a pan.

### 02/

Put the no-salt butter, plums, orange's zest, brown sugar, orange liquor and the laminates almonds cup. Make a paste and put on top of the cookie and almond base crushing slowly. Leave on the refrigerator.  
On a bowl, put the cream, egg and sugar, thoroughly mix and put on top of the filling. Put on the oven at 180°C for 20 minutes.  
Once cooked, let it cool.  
On a pot, heat the milk, cream, vanilla and sugar.  
When it boils, add the egg and whip. Put out of the heat, let it cool and reserve.

### 03/

To serve the dish, put English cream and, on top, a piece of turrón.  
Decorate with the fruits.  
Serve chilled.



## TURRÓN DE SYRAH Y LATE HARVEST

(Para 4 a 6 personas)

### 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

### Turrón 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)

### 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 drooping 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/

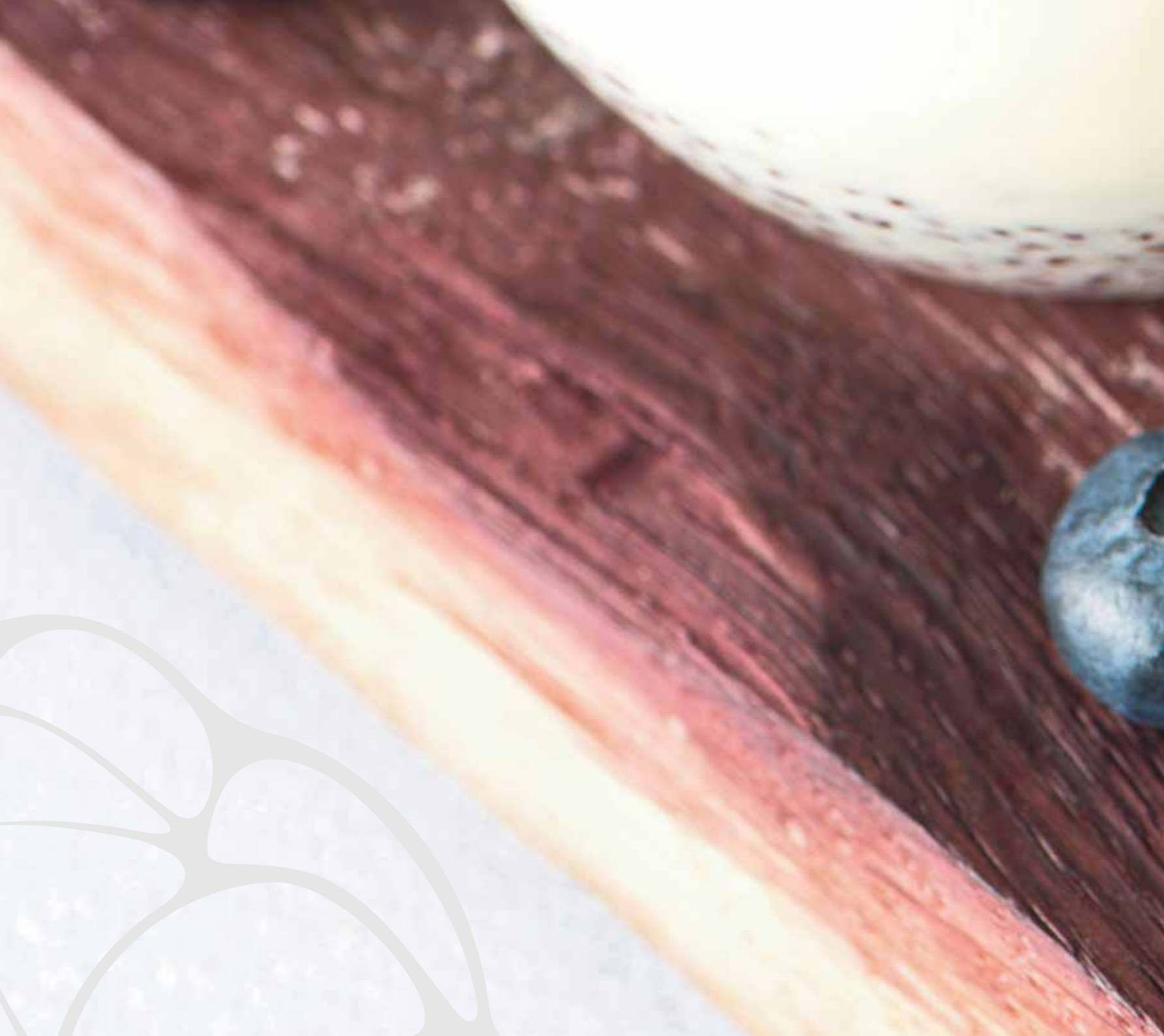
When the meringue is firm, gradually add the wine syrup to the egg whites, whisking continuously until they have a velvety texture.

### 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**  
GLOSSARY



## AJO CHILOTE

CHILOE REGION  
GARLIC

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.

*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.*

## ARÁNDANOS

BLUEBERRIES

El arándano es una baya de color azul y es una de las frutas con mayor contenido de antioxidantes. Sus beneficios para la salud son muchos y reconocidos a nivel mundial. Se consume fresco, congelado o deshidratado. Es el principal berry exportado por Chile.

*The blueberry is a fruit with one of the highest antioxidant content. Its health benefits are many and worldwide recognized. It is eaten fresh, frozen or dehydrated. It is the main exported berry by Chile.*

## CACHO DE CABRA

SMOKED  
CHILEAN PEPPER

Tipo de ají picante chileno.

*Type of Chilean hot chilli pepper.*

## CAZUELA

CHILEAN  
COOKING POT

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.

*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

DRIED CHILEAN  
SEAWEEDS

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.

*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.*



Azúcar sin refinar que se usa en la cocina chilena.

•  
Unrefined sugar used in Chilean cooking.

**CHANCACA**  
PATAGONIAN  
RAW CANE  
SUGAR

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.

•  
*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.*

**EMPANADAS**  
EMPANADAS

Duraznos pelados y secados al sol.

•  
*Peeled, sundried peaches.*

**HUESILLOS**  
CHILEAN DRIED  
PEACHES

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

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

**LÚCUMA**  
LUCUMA

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

•  
*A traditional Latin American sweet caramel spread, made by boiling milk and sugar.*

**MANJAR**  
DULCE DE LECHE





## MEJILLONES MUSSELS

Molusco característicos de las aguas chilenas, que se desarrolla principalmente en la zona sur de Chile. Es un producto sano y nutritivo, rico en proteínas, vitaminas y Omega 3, entre otras cualidades.

• *Characteristic mollusc of Chilean waters, that grows mainly in the south of Chile. It is a healthy and nutritious product and it is rich in protein, vitamins and Omega 3, among other qualities.*

## MERQUÉN MERQUÉN

Ají 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.

• *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.*

## MOTE MOTE

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

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

## MOTE CON HUESILLOS 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.

• *The most typical Chilean dessert, known for its delicious mixture of the juice of sundried peaches and husked wheat.*

## PAPAYAS 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.

• *TA 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.*

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.

*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.*

## PEBRE

PEBRE

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.

*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.*

## PIÑÓN

CHILEAN PINE  
NUT

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

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

## PISCO

PISCO

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 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.*

## QUÍNOA

QUINOA

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.

*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.*

## SOPAIPILLAS

SOPAIPILLAS



**FOODS  
FROM**

**Chile**

**SOURCE OF LIFE**

## **AGRADECIMIENTOS**

### **A los chefs:**

Axel Manríquez, Rodrigo Jofré, Matías Palomo, Pilar Rodríguez, Tomás Olivera, Paula Larenas, Guillermo Rodríguez y Carlo Von Mühlenbrock por participar en este libro.

### **A la Subsecretaría de Turismo**

#### **Producción Técnica:**

**Fotografía:** Alfredo Barriga, Jorge Marín R. y Archivo ProChile  
**Postproducción:** Erika Pasten

#### **Créditos Aperitivos:**

**Mixología:** Restaurante Aquí Está Coco para 40 Grados, la primera guía del pisco chileno; Ricardo Guerrero para 40 Grados, la primera guía del pisco chileno  
**Fotografías:** Ignacio Gálvez y Darío Vargas  
**Pisco:** Daniel Greve en 40 Grados, la primera guía del pisco chileno.

**Dirección de Promoción de Exportaciones - ProChile 2015**

## **ACKNOWLEDGMENTS**

### **To the chefs:**

Axel Manriquez, Rodrigo Jofre, Matias Palomo, Pilar Rodriguez, Tomás Olivera, Paula Larenas, Guillermo Rodriguez and Carlo Von Mühlenbrock for participating in this book.

### **The Vice Ministry of Tourism**

#### **Technical Production :**

**Photography:** Alfredo Barriga, Jorge Marin R., and ProChile's File.  
**Post-production:** Erika Pasten

#### **Drinks Credits:**

**Mixology:** Aquí está Coco Restaurant for 40 Grados, the first guide of Chilean pisco; Ricardo Guerrero for 40 grados, the first guide of Chilean pisco.  
**Photographs:** Ignacio Galvez and Dario Vargas  
**Pisco:** Daniel Greve at 40 Grados, the first guide of Chilean pisco.

**Chilean Promotion Bureau - Prochile 2015**

**pro|CHILE**  
OFICINA COMERCIAL DE CHILE





**SOURCE OF LIFE**