



LONGOTOMA CHILE ®

recetas gourmet



LONGOTOMA CHILE ®

Introducción

Guallarauco junto con la colaboración de Inacap tienen el agrado de presentar en este sencillo libro, un recuento de trece recetas desarrolladas en conjunto, las cuáles reflejan el arte de la buena mesa, pasando por variados platos que van desde postres hasta platos de fondo.

Las recetas fueron seleccionadas a partir del torneo gastronómico “Frutas Subtropicales” realizado en conjunto con Inacap el 17 de julio de 2009, donde se seleccionaron las mejores recetas elaboradas por destacados alumnos de la carrera de gastronomía.

Lúcuma, chirimoya y papaya son algunas de las frutas subtropicales utilizadas como parte de la base de estas exquisitas preparaciones, fruta cosechada y seleccionada en nuestros huertos ubicados en el valle de Longotoma.

Esperamos que usted pueda disfrutar tanto como lo hemos hecho nosotros, el exquisito sabor, aroma y textura de cada una de estas preparaciones.

 **inacap**



LONGOTOMA CHILE



POLO RELLENO A LA LÚCUMA CON ARROZ

POLO RELLENO A LA LÚCUMA CON ARROZ

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 unidades de pechuga de pollo
- 4 unidades de camarones ecuatorianos
- 2 cucharadas de crema líquida
- 4 unidades de huevos
- 1 taza (200 grs.) de puré de lúcuma Guallarauco
- 100 grs. de pagayas Guallarauco
- 100 grs. de tomate
- 4 grs. de ciboulette
- 2 tazas (400 grs.) de arroz
- 1 taza de aceite
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de amapola
- 1 unidad de taza de caldo de verduras sin sal
- 1 cucharadita de brandi

Elaboración

* Para el arroz
Preparar arroz blanco de la manera tradicional. Mezclar el arroz cocinado anteriormente con ciboulette finamente picado, tomate en pequeños cubos y amapola a gusto.

* Para el pollo
Limpiar y filetear pechuga de pollo abriendo en forma de bistec. Dejar reposar la pechuga en aceite de oliva, sal y pimienta. Freír camarones en muy poco aceite. Agregar las papayas Guallarauco cortadas en cuadritos y agregar sal y pimienta. Dejar enfriar.

Mezclar los camarones con papayas, 2 cucharadas de crema y los huevos crudos, moler con ayuda de procesadora de alimentos hasta formar una pasta homogénea. Rellenar pollo y enrollar, afirmar con palitos de cocktail. Hornear a fuego alto por 20 minutos.

* Para la salsa
Unir brandi, 1 cucharada de crema, caldo de verduras y puré de lúcuma Guallarauco, calentar a fuego lento hasta alcanzar textura de salsa, rectificar su sabor con sal y pimienta.



SUSHI DE PAPAYAS

Ingredientes (para 4 personas)

- 300 grs. de arroz
- 60 cc. de aceite
- 9 unidades de papayas al jugo Guallarauco
- 6 grs. de coco rallado
- 220 grs. de azúcar granulada
- 6 grs. de azúcar flor
- 15 grs. de almendras
- 250 grs. de queso philadelphia
- 200 grs. de crema fresca
- 100 cc. de jugo de papayas Guallarauco

Elaboración

* Arroz suchi

Lavar el arroz hasta que el agua esté clara. Cocer el arroz durante 20' aproximadamente con agua fría y azúcar. Retirar, expandirlo en una fuente, agregar jugo de papayas Guallarauco y dejar enfriar. Luego expandir arroz y rellenar.

Secar bien las papayas Guallarauco. Cortar en tiras de 1 cm. aproximadamente. Poner como relleno del roll junto con el queso.

* Relleno de papayas

Calentar azúcar y almendras hasta punto de cocción de caramelo rubio. Retirar del fuego y expandir en una hoja de papel aluminio aceitada. Triturar.

* Praliné de almendras

Mezclar el queso con el coco, azúcar flor y menta picada finamente. Rellenar.

* Relleno de queso

Mezclar la crema con el jugo de papayas Guallarauco. Disponer en un pocillo hondo para acompañar el roll.

* Crema de papayas al jugo

Calentar azúcar y almendras hasta punto de cocción de caramelo rubio. Retirar del fuego y expandir en una hoja de papel aluminio aceitada. Triturar.

* Praliné de almendras

Mezclar la crema con el jugo de papayas. Disponer en un pocillo hondo para acompañar el roll.



SALMÓN EN SAISAS DE PAPAYAS Y PURE RÚSTICO DE CAMOTE

SALMÓN EN SAISAS DE PAPAYAS Y PURE RÚSTICO DE CAMOTE

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 cucharadas de aceto balsámico
- 2 cucharaditas de vinagre
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de cebolla cortada en cuadritos
- 8 hojas de espinacas
- 300 grs. de papa camote
- 4 unidad de papaya Guallarauco
- 4 cucharadas de crema
- 1 1/2 kg. de salmón
- 4 cucharadas de vino blanco
- Tomillo y estragón

Elaboración

* Para el puré

Cocer papas desde agua fría y moler a puré, mezclar con espinacas cocidas cortadas en tiras y crema. Reservar.

* Para el salmón

Limpiar y porcionar salmón.

Freír en sartén con muy poco aceite, 1 minuto por lado. Reservar. Sofreír cebolla, agregar vino blanco y papaya Guallarauco molida con ayuda de una procesadora de alimentos, condimentar. Terminar cocción del salmón en esta salsa.

* Para salsa agridulce

En un sartén disponer aceto balsámico, azúcar, tomillo y estragón, calentar hasta que tome textura de caramelo líquido.



TARTA BAVAROISE DE CHIRIMOYA Y TRUFFA DE NARANJA - JENGIBRE

Ingredientes (para 4 personas)

- 360 grs. harina
- 330 grs. azúcar granulada
- 400 grs. galletas de vino
- 500 grs. cobertura de chocolate
- 300 grs. almendras
- 20 grs. colapez
- 15 grs. jugo de naranja
- 300 grs. mantequilla s/sal
- 600 cc. leche
- 450 cc. de crema fresca
- 6 unidades huevos
- 500 grs. de frambuesas
- 9 unidades naranjas
- 20 grs. pulpa de chirimoya Guallarauco
- 300 grs. arandanos
- 15 grs. glucosa

Elaboración

* Torta de bavaroise de chirimoya y kiwi
Derretir mantequilla y mezclar con galletas molidas formando una masa, uslerear y dar forma deseada.

Pelar y cortar kiwi en rodajas y cocinar por 5 minutos en almíbar simple con la mitad de azúcar.

Calentar leche con azúcar y yemas a fuego lento hasta alcanzar una consistencia suave, enfriar un poco y agregar colapez previamente hidratada.

Incorporar la pulpa de chirimoya Guallarauco pasada por un colador y crema semi batida, mezclar.

Disponer la masa en la base de un molde, luego el kiwi y sobre este el bavaroise llevar al congelador.

* Truffa naranja - jengibre
Hervir crema, jugo de naranja y jengibre rallado, incorporar el chocolate blanco finamente picado, revolver hasta que se disuelva el chocolate por completo, retirar del fuego y enfriar. Reservar.

* Streusel
Picar almendras finamente, juntar con el azúcar, harina y mantequilla derretida fría, hornear por 15' sobre papel de mantequilla.

* Coulis de frambuesa y ragout de berries
Macerar la mitad de las frambuesas y mitad del azúcar flor, moler en licuadora y filtrar. Reservar. Limpiar berries, macerar con el resto del azúcar flor, reservar.

* Naranja caramelizada
Cortar cascaras de naranja en tiras de 1 cm. de grosor, pasar por almíbar, dar forma de espiral y hornear por 8 a 10 minutos aproximadamente sobre papel de mantequilla.





SOUFFLÉ DE CHIRIMOYA

SOUFFLÉ DE CHIRIMOYA

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 cucharadas de azúcar
- 5 cucharadas de azúcar flor
- Una pizca de sal
- 200 grs. de pulpa de chirimoya Guallarauco
- 40 grs. de pulpa de frambuesa Guallarauco
- 12 unidades de huevos
- 4 cucharadita de jerez.

Elaboración

Elaborar almíbar en una olla con pulpa de chirimoya Guallarauco, 1 cucharada de azúcar y una cucharada de agua, dar cocción hasta tener un almíbar ligero.

Batir claras a punto nieve e incorporar lentamente el almíbar de chirimoya.

Disponer en un molde y llevar al horno dentro de un recipiente con agua caliente sin que esta agua se mezcle con el soufflé (baño maría) por 30 minutos.

* Para la salsa jerez
Batir yemas con azúcar flor y agregar jerez previamente calentado.

* Para salsa de frambuesa
Dejar reposando frambuesas con azúcar flor y pasar por un cedazo o colador fino.





ROULLADE DE POLLO RELLENO CON QUESO CREMA Y PAPAYA

ROULLADE DE POLLO RELLENO CON QUESO CREMA Y PAPAYA

Ingredientes (para 4 personas)

- 60 cc. de aceite
- 30 grs. de harina
- 30 grs. de mantequilla
- 30 grs. de azúcar
- 30 grs. de glucosa
- 30 grs. de sésamo
- 160 grs. de papayas Guallarauco
- 1 unidad de pomelo
- 25 cc. de pulpa de chirimoya Guallarauco
- 1 grs. de jengibre fresco
- 5 grs. de pensamientos
- 2 cc. de jugo de limón
- 200 grs. de queso crema
- 30 grs. de clara de huevo
- 4 unidades de pollo de grano
- 100 grs. de filete de pollo
- Sal
- Pimienta
- Mix de hojas verdes

Elaboración

Limpiar y deshuesar el pollo por completo, reservar. Formar una pasta con la carne de pollo y el queso crema, agregarle la papaya, el jengibre y condimentar. Con esta mezcla rellenar el pollo, aluzar y dar cocción por 20' en agua. Enfriar y reservar.

Con el mix de hojas verdes formar 4 ramitos y reservar.

Pelar y cortar en gajos el pomelo.

Elaborar un aderezo con el aceite, jugo de limón y la pulpa de chirimoya Guallarauco, condimentar y reservar.

Batir la mantequilla con el azúcar, agregar la clara, harina, glucosa y por último el sésamo. Cocinar al horno por 5' sobre papel de mantequilla para decorar.

* Montaje

Cortar láminas delgadas del pollo y disponerlas en el centro del plato, formando un círculo, en el centro de este poner el bouquet de hojas junto con los gajos de pomelo, decorar por alrededor con los pétalos de pensamiento, agregar el aderezo y colocar el crocante dando altura.



CAMARONES TEMPURA Y CRISPI CON MINI ENSALADA DE PAPAS

CAMARONES TEMPURA Y CRISPI CON MINI ENSALADA DE PAPAS NATIVAS

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 grs. de camarones (3 unidades)
- 15 grs. de jugo de limón Guallarauco
- 30 grs. de pure de lúcumo Guallarauco
- 40 grs. de chirimoya Guallarauco
- 50 grs. de papas
- 2 grs. de berros
- 1 lechuga hidropónica
- 40 grs. de papayas Guallarauco
- 20 grs. de azúcar
- 340 cc. aceite de oliva
- 1 litro de aceite de maravilla
- 350 grs. de harina
- 40 grs. de panko (pan rallado japonés)
- 1 cucharadita de miel
- 2 cucharadas de aceto balsámico
- Una pizca de mostaza dijon
- 4 hojas de colapez
- Mantequilla
- 50 grs. de mayonesa
- Romero
- Tomillo
- Merquén
- Sal

Elaboración

* Para los camarones
Preparar batido tempura mezclando el puré de lúcumo Guallarauco con agua y harina.

Pasar la mitad de los camarones por la mezcla y freír.

La otra mitad de camarones, freírlas en una cucharadita de aceite y agregar pulpa de chirimoya, luego enfriar y pasar por harina, huevo y panko. Freír en abundante aceite.

* Para las papas
Cortar las papas en dados y cocinar en agua con romero, enfriar y mezclar con mayonesa y merquén.

* Para la salsa
Moler papayas Guallarauco y pasar por colador fino, mezclar con colapez previamente hidratados.

Mezclar aceite de oliva, jugo de limón Guallarauco, mostaza y aliñar la lechuga con los berros.

Calentar aceto balsámico con azúcar y dar punto de salsa.

Servir.





FILETE DE CERDO CON CHARQUICÁN DE LÚCUMA

FILETE DE CERDO CON CHARQUICÁN DE LÚCUMA

Ingredientes (para 4 personas)

- 400 grs. de papas
- 300 grs. de zapallo
- 80 grs. de cebolla
- 200 grs. de choclo
- 200 grs. de espinacas
- 40 grs. finas hierbas
- 100 grs. de zanahoria
- 350 grs. de tomates
- 40 grs. de perejil
- 1 kg. de solomillo
- 100 grs. de pulpa de chirimoya Guallarauco
- 100 grs. de pulpa de lúcumá Guallarauco
- 200 cc. de aceite de oliva
- 200 cc. de vino blanco
- 30 grs. de sal
- 8 grs. de merquén
- 300 cc. de aceite
- 5 grs. de páprika
- 5 grs. de orégano

Elaboración

Porcionar y aliñar solomillo, reservar. Luego sellar en la sartén en aceite bajo y terminar en horno por 15 minutos a fuego medio.

Sofreír cebolla con aceite de oliva y salvia, agregar el vino, una vez que el alcohol se evapore agregar chirimoya Guallarauco y reducir hasta tomar punto, rectificar sabor.

Cortar zanahoria y cebolla en cubitos, sofreír con aceite de oliva, cortar papas y zapallo en cubos de 1 cm. aprox. y agregar junto con la cebolla y la zanahoria. Agregar choclo, freír por un momento y agregar caldo de verduras, condimentar con sal y merquén; dejar hasta que las papas y zapallo estén cocidos, agregar lúcumá Guallarauco y cocer por 3 minutos más. Moler un poco y agregar espinacas cortadas en tiritas, rectificar sabor y reservar.

Dejar reposar tomates en aceite de oliva y tomillo, agregar sal y asar en horno a fuego fuerte.

Seleccionar hojas de perejil, lavar y freír en aceite de maravillas.





TRILOGÍA SABORES CHILENOS

Ingredientes (para 4 personas)

- 160 grs. azúcar (1 taza aprox.)
- 44 unidades de colapez (90 grs. de gelatina sin sabor)
- 80 grs. de puré de lúcuma Guallarauco
- 40 CC. de leche condensada
- 60 grs. de quínoa
- 12 grs. de harina
- 24 grs. de glucosa
- 24 grs. de avellanas
- 120 grs. de crema líquida
- 24 unidades de huevos
- 250 grs. de manjar
- Triple sec

Elaboración

Elaborar o comprar plancha de bizcochuelo base. Remojar bizcocho con triple sec. Enrollar.

* Para el relleno
Batir claras de 8 unidades de huevo a punto de nieve o merengue con 80 grs. de azúcar.

Batir yemas con 10 grs. de azúcar hasta lograr una textura espumosa.

Unir el merengue con las yemas batidas.

Semi batir crema y agregar a la mezcla anterior.

Calentar el puré de lúcuma Guallarauco y agregar 22 láminas de colapez previamente hidratado.

Agregar la lúcuma a la mezcla anterior.

Forrar un molde con el bizcochuelo anterior disponiendo solamente en sus paredes.

Verter la mezcla de lúcuma al molde y refrigerar por 30 min. aprox.

* Para el caramelo
Calentar 50 grs. de azúcar con 50 cc. de agua y 24 grs. de glucosa hasta que tome un color café claro. Elaborar figuras decorativas sobre un papel de mantequilla aceitado, dejar enfriar y sacar.

* Para el praliné de avellanas
Elaborar un caramelo con las mismas características que el anterior y agregar las almendras. Enfriar, triturar y reservar.

* Para el relleno
Cocer la quínoa y enfriar. Moler, tamizar y reservar. Hidratar colapez y añadirlo a la quínoa molida, llevar a baño maría. Incorporar huevos batidos a la crema y añadir a la quínoa (20°C aproximadamente).



POSTRE DE LÚCUMA CON CENTRO DE MANJAR Y BOMBÓN

POSTRE DE LÚCUMA CON CENTRO DE MANJAR Y BOMBÓN ARTESANAL

Ingredientes (para 4 personas)

- 350 cc. crema
- 7 unidades huevo
- 500 cc. leche
- 50 grs. mantequilla
- 5 grs. menta
- 100 grs. frambuesa
- 200 grs. lúcuma Guallarauco
- 50 grs. papaya Guallarauco
- 100 cc. jugo de mandarinas
- 14 grs. colapez
- 5 grs. harina
- 100 grs. azúcar flor
- 230 grs. azúcar granulada
- 100 cc. jugo de naranja
- 200 grs. chocolate bitter
- 5 grs. almendras y nueces
- 100 grs. manjar
- 700 cc. agua
- 1 unidad papel mantequilla
- Coñac
- Kalhúa
- Licor de Cassis

Elaboración

* Bavaroise

Primero realizar la crema inglesa, incorporando las yemas a una olla, junto a la leche y azúcar, llevar a fuego medio mezclando con una cuchara de madera hasta llegar a un espesor ligero. Retirar del fuego, agregar la pulpa de lúcuma Guallarauco, enfriar la mezcla e incorporar la colapez ya hidratado. A esta mezcla incorporar la crema semi batida en forma envolvente, agregar a los moldes y refrigerar. Una vez cuajado retirar del centro y rellenar con manjar ablandado.

* Bombón praliné

Disponer el azúcar con el agua en una olla, llevar a fuego directo hasta obtener un caramelo rubio (117°C), incorporar sobre éste las almendras y enfriar la preparación sobre un papel de mantequilla aceitado. Moler y reservar. Llevar la crema a punto de ebullición, retirar del fuego incorporar el chocolate bitter mezclar hasta que este se derrita, agregar el praliné y un toque de coñac. Poner la preparación en el molde y refrigerar.

* Salsa de naranja

Realizar un caramelo con agua y azúcar granulada hasta que comience a tomar un tono rubio, luego agregar el jugo de naranja, jugo de mandarinas y mandarinas a vivo, dar punto de salsa y reservar.

* Coulis de frambuesa

Dejar reposar las frambuesas con azúcar flor y algún licor de cassis por 20 min. Luego moler, filtrar y reservar.

* Tuile de 4/4

Batir la mantequilla junto con el azúcar flor, agregar la harina tamizada, mezclar y espatular sobre papel de mantequilla. Hornear de 3 a 5' aproximadamente.



MERO AL CURRY DE LÚCUMA CON PAPAS TOPINAMBUR

MERO AL CURRY DE LÚCUMA CON PAPAS TOPINAMBUR SALTEADAS

Ingredientes (para 4 personas)

- 800 grs. de mero
- 50 grs. de chalota
- 25 grs. de cebolla
- 1 unidad pimentón rojo
- 1 unidad pimentón verde
- 1 unidad de pimentón amarillo
- 1 cucharadita de zeste de limón
- 1 diente de ajo
- 50 grs. de cilantro
- 50 grs. de perejil
- 5 grs. de jengibre
- 150 grs. de pulpa de lúcuma Guallarauco
- 500 grs de papas
- 3 grs. de canela en polvo
- 5 grs. de cardamomo
- 100 cc. de leche de coco
- Pimienta blanca
- Pimienta negra
- Semillas de cilantro
- Semillas de mostaza
- Sal

Elaboración

Limpiar mero (pescado), porcionar y reservar.

* Para la infusión

Unir cardamomo y 100 cc. de agua, calentar en sartén hasta evaporar la mitad de su volumen.

* Para el curry de lúcuma

Calentar una cucharadita de aceite y agregar chalota, pimentón, ajo, zeste de limón, jengibre. Agragar infusión anterior, condimentar con semillas de comino y mostaza. Agregar cilantro y lúcuma Guallarauco, enfriar y moler con ayuda de una procesadora de alimentos.

Calentar mantequilla a baño maría y sacar la espuma que sale en la superficie.

Cocinar papas cortadas en cuartos desde agua fría.

* Para la decoración

Mezclar 50 grs. de lúcuma Guallarauco con azúcar flor y disponer sobre papel mantequilla previamente aceitado. Hornear a fuego bajo por 30 minutos.

En un sartén con poco aceite freir el mero 1 minuto por cada lado.

Pinchar mero con curry y hornear a fuego medio por 10 a 15 min.

* Para las papas

Calentar la mantequilla antes reservada y agregar las papas, agregar cilantro picado finamente y esperar que las papas estén doradas.

* Para salsa curry

Calentar leche de coco con curry de lúcuma Guallarauco hasta alcanzar consistencia de salsa, agregar sal y pimienta.

Servir en forma decorativa.



TRILOGÍA DE PAPAYA

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 grs. papaya Guallarauco
- 150 grs. cebolla morada
- 100 grs. pimentón verde
- 1 gr. ajo
- 25 cc. jugo de limón
- 500 grs. pechuga de pollo
- 4 unidades papaya Guallarauco
- 1 unidad espinacas
- 300 cc. crema
- 3 unidades claras de huevo
- 20 grs. pistachos
- 100 grs. cebolla
- 25 grs. mantequilla
- 200 cc. aceite
- 4 unidades pan de molde
- Orégano
- Vino blanco
- Cilantro
- Sal fina
- Pimienta blanca
- Aceite de oliva
- Queso parmesano
- Aceite de oliva
- Merquén

Elaboración

* Ceviche de papaya

Secar las papayas Guallarauco y cortarlas en cubitos. Rallar cebolla morada, cortar ajo bien pequeño y pimentón verde en cubitos. Salpimentar, agregar jugo de limón y un toque de aceite de oliva. Decorar con cilantro.

* Papaya rellena

Secar papayas Guallarauco y reservar. Preparar pasta de pollo, incorporar las espinacas procesadas, las claras y la crema. Pasar por cedazo y agregar los pistachos. Salpimentar. Formar bolitas dentro de papel plástico y dar cocción en una olla con agua caliente sin hervir durante 5 a 7'. Rellenar las papayas Guallarauco, decorar y servir.

* Potage de papaya

Lavar y cortar las cebollas en octavos y las papayas en cuartos. Estofar las cebollas en aceite y mantequilla, agregar las papayas con un poco de su jugo y continuar estofando. Agregar con vino blanco y filtrar. Licuar, agregar el caldo de a poco hasta lograr textura, refinar con crema, llevar de vuelta al fuego y salpimentar. Decorar y servir.

* Decoración

Mezclar el aceite con el merquén y decorar el plato una vez montado. Cortar pan de molde en la forma deseada cubrir con aceite de oliva, queso parmesano y orégano y hornear. Decorar el plato una vez montado.



SOLOMILLO DE CERDO ASADO AL HORNO

SOLOMILLO DE CERDO ASADO AL HORNO

Ingredientes (para 4 personas)

- 800 grs. de solomillo de cerdo
- 4 unidades de papayas Guallarauco
- 100 cc. de aceite
- 360 grs. de arroz arabico
- 5 cc. de vino blanco
- 5 cc. de coñac
- 20 grs. de mantequilla
- 100 grs. de queso parmesano
- 12 tomates cherry
- 2 unidades de zapallo italiano
- 1 zanahoria
- 1 1/2 lts. de caldo de verduras
- Finas hierbas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Paprika

Elaboración

*Para el solomillo de cerdo
Limpiar y amarrar el cerdo con ayuda de un cordel en forma de arrollado.

Dejar reposar en vino blanco, mostaza, sal y pimienta.

Dorar solomillo en un sartén y terminar al horno medio por 20 min.

* Salsa de tomillo
Agregar coñac al sartén en el que se doró el solomillo para recuperar el jugo, agregar mantequilla y finas hierbas, calentar.

* Salsa perejil
Licuar aceite con perejil y pasar por un colador fino.

* Para el rissoto
Sofreír chalota picada finamente, ajo y laurel, agregar arroz y marcar.

Agregar poco a poco el caldo de verduras hasta que el arroz esté cocinado.

Finalmente agregar papayas en cubitos y la pulpa de papayas.

Terminar con queso parmesano y mantequilla.

Freír en fritura baja los tomates cherry y zapallo italiano.

Freír en hondo zanahoria rallada en hilos y los berros para decorar.