



# Recetario



# Introducción

Desde 1986 la Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, realiza el prestigioso Concurso Nacional de Gastronomía. Dada la preocupación por la profesionalización del sector y del capital humano, Achiga incorpora al torneo nacional el año 2023 la Categoría Estudiantes de Academias.

Este 2025 se celebró la tercera edición de esta importante, que ha crecido en el tiempo y se potencia como el concurso de estudiantes de academias más relevante y sólido a nivel nacional.

Esta competencia se enmarca en la Hoja de Ruta anual de Achiga, que busca poner en valor la cocina chilena, en un esfuerzo por preservar y promover la diversidad y riqueza de la gastronomía local, productos y tradiciones culinarias que representan lo mejor de nuestra cocina.

Para avanzar en este desafío es fundamental vincular a todos los actores que convergen en la industria, siendo un pilar para el desarrollo de esta iniciativa el mundo académico y los futuros profesionales del sector.

En esta edición nueve equipos de alumnos de segundo año provenientes de distintas regiones y escuelas de gastronomía del país, aceptaron el desafío de ser parte del torneo preparando un plato típico, comercializable en el territorio nacional.

## Jueces presentes en el torneo

Axel Manríquez | Claudio Úbeda | Heinz Wuth

### Comité organizador

Equipo Chefs Chile: Sebastián Salas [Presidente Comité Gastronómico de Achiga ]  
Luis Ubeira [ Juez de piso ]  
Roberto Vallejos [ Juez de piso ]





# Reinterpretación Pastel de Choclo



Achiga  
**35** CONCURSO NACIONAL DE  
CATEGORÍA **GASTRONOMÍA**  
ESTUDIANTES



# Vanessa Le Bretón

# Andrea Romero

Inacap Maipú





## Farsa

---

Pechuga de pollo deshuesada	0,3	Kg.
Clara de huevo	0,055	kg.
Crema de leche	0,150	Kg.
Sal	0,005	Kg.
Pimienta blanca	0,008	Kg.
Merquén	0,005	Kg.
Lomo vetado	0,09	Kg.
Comino	0,00001	Kg.
Sal de Cáhuil con pimienta rosa	0,001	Kg.
Cebolla morada	0,05	Kg.
Mantequilla avellanada	0,05	Kg.

# Receta

Limpiar la pechuga de pollo deshuesada. Llevar a procesadora de alimentos y moler.

Agregar condimentos – excepto merquén –, y añadir crema y clara.

Pasar mezcla por tamiz con ayuda de una raspa y luego añadir el merquén.

Llevar mezcla a manga pastelera y añadir a los moldes de silicona. Reservar en frío.

Tomar cebolla y hacer pétalos. Blanquear, cortar cocción, condimentar y reservar.

Disponer carne en GN y condimentar. Llevar a horno a 220 °C por 5 min. o hasta alcanzar una temperatura interna de 55°C.

Luego llevar a abatidor para cortar cocción.

Colocar dentro de la farsa la cebolla en pétalo y luego la carne previamente abatida. Cerrar la farsa con mezcla de pollo e introducir a bolsa al vacío y sellar.

Cocinar en termo circulador a 70 °C por 30 minutos.

# Espuma de choclo

Pastelera de choclo	1	Kg.
Leche entera	0,7	Kg.
Azúcar granulada	0,05	Kg.
Pimienta Blanca	0,0005	Kg.
Pimienta Negra	0,0005	Kg.
Sal	0,015	Kg.
Ajo granulado	0,004	Kg.
Albahaca fresca	0,01	Kg.
Goma xantana	0,005	Kg.
Ají de color	0,004	Kg.



# Receta

Llevar pastelera de choclo, junto con la leche y condimentos, a cocinar por 20 minutos revolviendo constantemente.

Luego mezclar 100 cc de leche con albahaca, con goma xantana, y con pastelera ya lista. Filtrar 2 veces y luego llevar a sifón con 2 cargas. Mantener entre 60 a 70 °C. a baño maría.





## Salsa Carménère y pasas

---

Vino Carménère	0,2	Kg.
Chalota	0,03	Kg.
Pasas corinto	0,01	Kg.
Ghee	0,01	Kg.
Yema	1	Un.
Sal	0,003	Kg.
Azúcar granulada	0,008	Kg.

# Receta

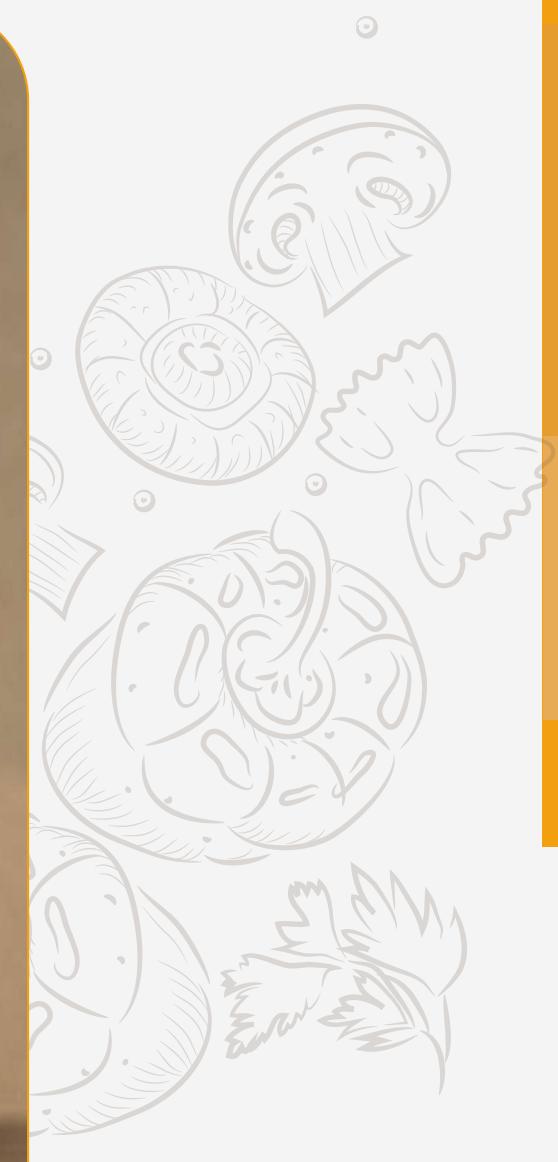
Reducir en una olla el vino tinto junto con la chalota, azúcar y pasas.

Luego mixear y volver a reducir.

Filtrar y añadir la yema. Llevar a baño maría y batir hasta que comience a espesar.

Añadir ghee y emulsionar.

Añadir condimentos y rectificar sabores.



# Tierra de aceituna

---

Harina	0,05	Kg.
Mantequilla sin sal	0,025	Kg.
Aceituna sin caroso	0,035	Kg.
Sal	0,0005	Kg.
Ajo granulado	0,00025	Kg.



# Receta

Llevar todos los ingredientes y arenar. Hornear a 220°C por 10 min. Agregar trozos de aceitunas.

Mantener en horno a 60 °C.





## Aire de chilena

---

Ají verde	0,005	Kg.
Cilantro	0,005	Kg.
Tomate	0,35	Kg.
Cebolla blanca	0,02	Kg.
Lecitina de soya	0,003	Kg.

# Receta

Mixear todos los ingredientes y luego filtrar. Añadir lecitina de soya, mixear y reservar.

Al momento de utilizar mixear nuevamente o utilizar máquina que genere burbujas para retirar el aire.



# Tuille de albahaca

Harina	0,075	Kg.
Sal	0,005	Kg.
Azúcar	0,012	Kg.
Aceite	0,03	Ltr.
Agua	0,05	Ltr.
Clara	1	Un.
Albahaca fresca	0,0005	Kg.



# Receta

Disponer ingredientes en jarro medidor y mixear.

Disponer mezcla en molde de tuille y llevar a 180°C por 5 a 7 min.

Sacar del molde y llevar a deshidratadora para mantener crocancia.



# Reseña

## Reseña del plato

Cuando pienso en Chile, no veo un mapa: veo una mesa de madera, calor de hogar y las voces de mi familia llenando la cocina.

Ese recuerdo fue nuestro punto de partida, y hoy lo tomamos con respeto y emoción, para reconstruirlo desde lo que somos: un país largo, diverso y lleno de contrastes, donde cada sabor cuenta una historia.

Del norte, llega la aceituna, convertida en una tierra seca y aromática, que recuerda el sol implacable del desierto y el trabajo paciente del agricultor que riega lo imposible.

Del centro, el tomate y el ají verde se funden en una espuma viva, que estalla con frescura, como el espíritu de los valles fértiles que dan vida a nuestra mesa.

Más al Sur, el merquén abraza una farsa de pollo envuelta en cebolla y carne, un gesto al fuego del fogón mapuche y a las cocinas donde el humo tiene aroma de historia.

Y desde el Maule, tierra generosa y campesina, surge el protagonista de esta historia: el choclo, que se transforma en una espuma suave y perfumada con albahaca, como la memoria de las huertas chilenas que aún guardan el sabor dulce de la infancia.

Todo se une bajo la profundidad de una salsa de vino Carmenere, cepa perdida y renacida en nuestras tierras, que simboliza la resiliencia y la identidad de Chile.

Y sobre todo esto, un crocante de albahaca verde, fragante y luminoso, como la esperanza de una cocina chilena que evoluciona sin perder sus raíces.

Este plato no busca romper el pasado, sino abrazarlo con técnica y emoción.

Es nuestra forma de decir que Chile cabe en una cucharada, que la memoria también puede ser moderna, y que el pastel de choclo —aunque cambie de forma— seguirá sabiendo a hogar.



# Kurantu Huillliche



Achiga  
CONCURSO NACIONAL DE  
**35** GASTRONOMÍA  
CATEGORÍA ESTUDIANTES



# Ivania Estay Cristóbal Tapia

Instituto Profesional Culinary  
Santiago





# Pulmay

Cerdo ahumado	500	Gr.
Patas de pollo	200	Gr.
Muslos de pollo	500	Gr.
Choritos	1	Kg.
Almejas	1	Kg.
Longaniza ahumada	2	Und.
Cebolla blanca	2	Und.
Zanahoria	2	Und.
Apio	2	Tallos
Cabeza de ajo	1	Und.
Manzana verde	1	Und.
Ají cacho de cabra	1	Und.
Vino blanco	1.5	Lt.
Tallos de cilantro	100	Grs.

# Receta

En una olla poner aceite vegetal, cortar en parmentier todas las verduras y saltear. Quitar las semillas del ají cacho de cabra e incorporar al salteado. Una vez que todo se dore agregar el cerdo ahumado, luego las patas de pollo y los muslos.

Incorporar longaniza y cocinar unos 10 minutos.

Una vez que se integren todos los sabores agregar choritos y almejas en concha, apagar con vino blanco , dejar que se evapore el alcohol y cubrir de agua fría.

Finalmente dejar reducir hasta conseguir un caldo de sabor intenso.

# Milcao

Papa cocida sin piel	150	Grs.
Papa cruda	95	Grs.
Maicena	58	Grs.
Aceite de oliva	12	Grs.
Sal	1,7	Grs
Chicharrones cerdo	100	Grs.
Ceniza	300	Grs.



# Receta

En un bol rallar papa bruja pelada, luego exprimir la papa en un paño limpio y reservar el líquido. De ese mismo líquido se formará en su base el chuño natural de la papa, una vez que se forme botar ese líquido y reservar chuño.

Por otro lado una vez ya cocida la papa, moler con un prensa papa (igual que un puré de la casa) luego mezclar con la papa rallada y agregar el chuño natural, maicena, aceite o manteca y sal.

Luego incorporar el chicharrón de cerdo procesado y formar una masa homogénea. Una vez lista la masa, formar pancitos circulares de unos 50 grs. aprox. e ir dejando en una bandeja con una bolsa o plástico para evitar que se peguen.

Mientras tanto, calentar una sartén antiadherente con aceite de oliva y dorar por ambos lados cada pancito. Una vez dorados, terminar en cenizas calientes por 5 min .



## Chicharrón de Cerdo

Grasa o panza de cerdo

500

Grs.

# Receta

Cortar cerdo en parmentier y reservar.

Por otro lado, calentar una olla profunda e incorporar el cerdo sin nada de aceite y comenzar a cocinar a fuego bajo para que vaya soltando su propia grasa.

Cocinar hasta que esté dorado y crocante, cortar a cuchillo y reservar.



# Blanqueado Jardín Marino

Choritos	1	Kg.
Almejas julianas	500	Kgs.
Dientes de ajo blanco	2	Unidades
Mantequilla	100	Grs.
Tallos de cilantro	20	Grs.
Vino blanco	300	Cc.



# Receta

Calentar una sartén y agregar mantequilla. En ella agregar los ajos aplastados para dar sabor y aroma, al igual que los tallos aplastados de cilantro. Agregar un chorrito de aceite de oliva.

Una vez caliente agregar mejillones y almejas, apagar con vino y cubrir con una tapa. Esperar a que las conchas se abran y retirar del fuego.





# Papel Longaniza

---

Longaniza chilena	200	Grs.
Agua	200	Grs.
Harina de arroz	40	Grs.

# Aceite de Cilantro

Cilantro	50	Grs.
Espinaca	60	Grs.
Aceite vegetal	200	Ccs.

# Polvo de Piure

Piure desidratado	200	Grs.
-------------------	-----	------

# Chips Papa Bruja

Aceite de freir	500	Grs.
Papa bruja	200	Grs.
Sal	5	Grs.



# Reseña

## Reseña del plato

Semiesfera rellena de cerdo ahumado y pollo desmechado cubierto de hoja de repollo cocinada en pulmay .

Coronada por un jardin marino de choritos, almejas, chips de papa bruja y crocante de longaniza sobre caldo de pulmay , aceite de cilantro y brotes .

Acompañado de milcao de papa bruja cocinado en su forma ancestral al rescoldo con chicharrón de cerdo.





# Sopa Reponedora de Guillatum



Achiga  
**35** CONCURSO NACIONAL DE  
CATEGORÍA **GASTRONOMÍA**  
ESTUDIANTES



# Yeremi Carrasco López Martín Ricardo Vera

Santo Tomás Viña del Mar





## Ingredientes por ítem

Choros maltones	20	Unidades
Almejas	25	Unidades
Cebollas	700	Grs.
Vino Blanco	200	Cc.
Longaniza	400	Grs.
Tomate pera	400	Grs.
Papas	001	kg.
Ajo	003	Dientes
Zanahoria	250	Grs.
Harina tostada	070	Grs.
Congrio	001	Kg.
Limón	500	Grs
Fondo de pescado	004	Lts.
Carbón	c/n	Para ahumar
Cilantro	001	Unidad
<b>Batido</b>		
Huevos	004	Unidades
Cerveza	300	Cc.
Harina	100	Grs.
Merkén	005	Grs.
Aceite para freír	01,5	Lts.
Cochayuyo	200	Grs.
Sal	c/n	
Pimienta	c/n	
Ají de color	c/n	
Comino	c/n	
Orégano	c/n	
Hierba canelo	005	Hojas
Hierba menta	005	Hojas
Hierba menta silvestre	005	Hojas

# Receta

Higienizar todos los productos a utilizar en el Desarrollo de la preparación.

Cocinar las papas con pelo, deben quedar al dente. Retirar y dejar enfriar, luego cortar en gajos.

Colocar el cochayuyo en bandeja para horno y llevar a 70°C para deshidratarlo. Luego procesar para dejar con textura de harina.

Para ahumar, colocar trozos de carbón a fuego directo, hasta que se encuentren al rojo vivo.

Colocar dentro de una olla papel alusa foil y sobre el, los trozos de carbón. Agregar alguna hierba aromática, colocar rejilla y sobre ella las cholgas, tapar con alusa foil para que no se escape el humo. Dejar por treinta a cuarenta minutos aproximadamente.

Preparar batido con cerveza, harina de trigo y harina de cochayuyo, huevos, sal, pimiento, ají de color y merkén. Refrigerar.

Cocinar las almejas con vino blanco, para luego Limpiar las almejas, retirando los intestinos. Reservar.

Cortar el congrio en medallones. Colocar en un bol, agregar limón, aceite y hierbas aromáticas, llevar a refrigerar.

Cortar la cebolla en pluma.

Pelar y picar la zanahoria en rondell o medio rondell segun el porte.

Cortar el ajo en brunoise.

Cortar la longaniza en rodajas.

Escalfar y picar el tomate en concasse.

# Preparación

Realizar sofrito con el ají color, cebolla, ajo, zanahoria. Agregar las longanizas y cholgas.

Condimentar con orégano y comino.

Agregar fondo y dejar cocinar por 10 minutos más, agregar la hierbas, tipo sachet.

Condimentar las papas, pasar por batido y freír.

Retirar el congrio del refrigerador, sellar y colocar en la olla, cocinar por 8 minutos.

Retirar el sachet de hierbas

Agregar la harina tostada disuelta en fondo frío de pescado, a la sopa. Cocina por cinco más minutos mínimo.

En los últimos 3 minutos agregar las almejas.

Servir caliente con cilantro picado.



# Reseña

## Reseña del plato



La Sopa del Guillatún es un plato ancestral del pueblo mapuche-lafkenche, vinculado a las ceremonias de Guillatún, rituales de agradecimiento y rogativa.

Su preparación es una mezcla de mar y tierra, como mariscos, pescados y verduras de temporada y algunas hierbas nativas (como culén, matico, menta y poleo), ingredientes que simbolizan la conexión con la tierra y la naturaleza.

Consumida colectivamente, esta sopa refuerza la unidad comunitaria y transmite tradición, siendo a la vez un símbolo de identidad y resistencia cultural que une historia, gastronomía y espiritualidad.



# Caldillo de Congrio



Achiga  
CONCURSO NACIONAL DE  
**35** GASTRONOMÍA  
CATEGORÍA ESTUDIANTES



# Fabián Aguilar Luca Bagnara

Inacap Apoquindo



## Ingredientes por ítem



Fondo de congrio	2000	Ml.
Congrio fresco entero	5000	Grs.
Espinaca	500	Grs.
Apio	50	Grs.
Cebolla	200	Grs.
Zanahoria	50	Grs.
Puerro	50	Grs.
Tomate cherry	100	Grs.
Papa chilota	300	Grs.
Papa corahila	250	Grs.
Ajo	10	Grs.
Zeste de limón	1	Gr.
Clara de huevo	4	Und.
Pimiento rojo	100	Grs.
Harina	200	Gr.
Sal	30	Grs.
Aceite de oliva	100	ml
Aceite de maravilla	300	Grs.
Pimienta negra	2	Grs.
Orégano	5	Grs.
Comino	2.5	Grs.
Tomillo	2.5	Grs.
Laurel	2	Grs.
Cabezas de congrio	2	Und.
Crema espesa	200	Grs.
Mantequilla	250	Grs.
Transglutaminasa	2	Grs.
Agua mineral con gas	200	Ml.
Agar-Agar	4	Grs.
Gelbinder		

# Receta

## Caldo

Caldo de congrio	2000	Ml.
Cebolla	200	Grs.
Pimiento rojo	100	Grs.
Apio	50	Grs.
Puerro	50	Grs.
Zanahoria	50	Grs.
Ajo	5	Grs.
Orégano	2	Grs.
Comino	1	Grs.
Clara de huevo	4	Unds.



## Procedimiento

Cortar la cebolla en pluma y el pimiento en julianas.

Sofreir con aceite de oliva.

Agregar el fondo junto con el orégano y el comino.

Cocinar por 45 minutos.

Mientras se cocina, cortar el resto de las verduras en mirepoix fino.

Batir las claras a punto de nieve y unir con el mirepoix.

Filtrar el fondo, regresar al fuego y agregar la mezcla de claras con mirepoix para clarificar.

Cocinar por una hora y filtrar.

Condimentar y mantener caliente hasta servir.

# Receta

## Farsa de Congrio con escamas de zanahoria

Congriofresco entero	1	Und.
Crema	100	Grs.
Espinaca	500	Grs.
Agua	500	Grs.
Clara de huevo	1	Und.
Zanahoria	100	Grs.
Zeste de limón	3	Grs.
Tomillo	2.5	Grs.
Sal	7	Grs.
TGA	3	Grs.
Agar-Agar	2	Grs.
Gelbinder	5	Grs.
Aqua	100	Grs.
Fondo de pescado	50	Grs.



## Procedimiento

Filetear el congrio y separar los filetes y mejillones.

Triturar la espinaca con agua.

Llevar a cocción hasta que llegue a 85°C.

Filtrar y reservar la clorofila resultante.

Procesar 200 grs. de la carne de congrio con la clara de huevo, la clorofila, el zeste de limón, la sal y el tomillo.

Una vez procesado, incorporar en forma de hilo la crema hasta tener una molienda homogénea.

Tamizar la mezcla.

Pasar a una manga y reservar en frío.

Usar accesorio de Kitchenaid para laminar y así emparejar las zanahorias.

Sacar el centro de la zanahoria, cortar a la mitad a lo largo y laminar con mandolina.

Blanquear las zanahorias previamente cortadas.

Calentar el fondo y agregar el Agar-Agar para activarlo. Una vez activado, llevar a una bandeja.

En la bandeja del agar-agar, colocar las zanahorias en forma de escamas mientras la mezcla esté aún caliente y dejar enfriar.

Agregar la farsa seguido del filete de pescado.

Envolver en la alusa y al final sellar en bolsa de vacío para llevar a cocinar al termocirculador previamente preparado 55°C por 40 minutos.

Cortar antes de servir.

# Receta

## Papas Fondant

Papas chilotas	250	Grs.
Mantequilla	125	Grs.
Fondo de pescado	100	Grs.
Tomillo	5	Grs.

## Procedimiento

Pelar y cortar las papas con un cortapastas cilíndrico

Derretir la mantequilla en una olla y agregar las papas para que se doren por ambos lados.

Agregar el fondo y el tomillo.

Cocinar con cartouche hasta que se encuentren completamente cocidas.



# Receta

## Mejillas de congro al tempura

Cabezas de congro	3	Unds.
Agua mineral con gas	200	Grs.
Harina	180	Grs.
Sal	4	Grs.
Aceite de maravilla 350 ml		

## Procedimiento

Mezclar 120 grs. de la harina con el agua mineral con gas y con la sal.

Reservar en frío hasta su uso.

Sacar las mejillas de las cabezas de congro.

Secar las mejillas, y pasarlas por el resto de harina.

Calentar el aceite a 170°C.

Pasar por el tempura y freír hasta que se doren.

Reservar en una rejilla y con papel absorbente.



# Receta

## Tomate cherry relleno de puré de papa de ajo y gel de pimentón

Tomates cherry	100	Grs.
Papa chilota despunte		
Ajo	15	Grs.
Mantequilla	70	Grs.
Crema	50	Ml.
Tomillo	5	Grs.
Pimiento	100	Grs.
Agar	2	Grs.
Sal	10	Grs.
Aceite de maravilla	350	Ml.



## Procedimiento

- Cortar la papa en cubos.
- Rostizar el ajo con papel aluminio y aceite en el horno.
- Cocer la papa.
- Calentar la crema con el tomillo.
- Pasar las papas por el tamiz junto con el ajo.
- Agregar la mantequilla y la crema poco a poco.
- Calentar el aceite.
- Mondar los tomates.
- Asar el pimiento directamente al fuego.
- Triturar el pimiento, agregar agar- agar, sazonar y agregar en manga.
- Rellenar los tomates con el puré de papa y con un punto del gel de pimiento.
- Realizar beurre blanc con caldo y mantequilla y bañar tomates con la misma.
- Pasar por el tempura y freír hasta que se doren.
- Reservar en una rejilla y con papel absorbente.



# Reseña del plato

¿Por qué el caldillo de congrio? Todo comienza al enterarnos que se venía esta competencia. Nos pusimos en la búsqueda de distintos platos tradicionales de Chile en los cuales uno de los filtros era el usar un producto o que el plato a realizar fuese proveniente del mar, debido a que creemos que el futuro gastronómico chileno está en el mar. Por ello decidimos preparar el Caldillo de Congrio, una preparación conocida a nivel nacional e internacional, gracias al reconocido poeta chileno Pablo Neruda, que inmortalizó en su tan conocida Oda titulada “Oda al Caldillo de Congrio”, en la cual se relata una de las variaciones del propio caldillo al usar camarones y crema de leche dentro del mismo. La obra escrita por Pablo Neruda catapultó el plato más allá de su origen pesquero, dándole un valor histórico y cultural significativo en Chile y el mundo.

¿Qué es el caldillo de congrio? Este plato se compone de congrio, papa, zanahoria, pimentón, cebolla, tomate y caldo. Nosotros lo que quisimos hacer con el caldillo, fue usar estos mismos ingredientes y darle otro formato, presentación y técnicas de cocción. Lo que queremos lograr al incorporar en estos distintos tipos de variaciones fue elevar el plato a un plano gastronómico más actual y vanguardista, manteniéndonos acorde a las tendencias y exigencias del público consumidor.

¿Por qué es distinto nuestro caldillo? Nuestro caldillo se compone de una Farsa de congrio con una capa exterior de escamas de zanahoria, un fondant de papas chilotas, tomate cherry relleno de puré de papas con ajo confitado con un gel de pimentón y un tempura de mejilla de congrio. Con esto logramos usar el congrio casi en su totalidad, usando espinas y cabeza dentro del caldo, mejillas con el tempura, y filetes con la farsa.



# Cazuela de cordero y luche acompañada de pebre y sopaipillas sureñas



# Giovanni Vidal Constanza Alcaide

Instituto Profesional Culinary  
Viña del Mar





## Ingredientes por ítem

Osobuco de cordero	1	Kg.
Choclo	2,5	Un.
Zapallo	1	Kg.
Papas nativas	1	Kg.
Cebolla	2	Un.
Zanahoria	2	Un.
Luche deshidratado	0,03	Kg.
Fondo oscuro	5	Lts.
Ajo diente	2	Un.
Sal/condimentos	C/N	
Mantequilla	0,07	Kg.
Tomate	1	Un.
Cebolla	1	Un.
Ají verde	1	Un.
Ajo diente	1	Un.
Cilantro	0,025	Kg.
Perejil	0,025	Kg.
Limón	1	Un.
Vinagre	2	oz.
Aceite	1	oz.
Sal/pimienta	C/N	
Harina	0,28	Kg.
Agua	0,14	Lt.
Levadura	0,012	Kg.
Manteca	0,04	Kg.
Sal	0,005	Kg.
Aceite	1	Lt.

# Preparación

## Cazuela

Cortar la cebolla y el ajo en brunoise, mientras la zanahoria la cortar en hilo.

En una olla sellar los osobucos de cordero y retirar una vez estén dorados.

En la misma olla agregar la cebolla, la zanahoria, el ajo y el luche para desglasar y recuperar todo el sabor del cordero.

Disponer los osobucos nuevamente sobre el sofrito y agregar fondo hasta cubrir.. Cocinar a fuego bajo durante 1:20 hora, incorporar más fondo poco a poco.

Agregamos las papas.

Incorporar el zapallo junto con el zapallo.

Una vez cocidas las papas y el zapallo retirarqr de la olla el osobuco, las papas y el choclo.

Glasear el osobuco con mantequilla, ajo, y tomillo.

Gratinar las papas.

Flamear las mazorcas de choclo.

Servir en un plato de greda.



# Preparación

## Pebre

Cortamos en brunoise el tomate, la cebolla, el ají y el ajo. Por otro lado, el cilantro y perejil los cortaremos en chifonade.

Amortiguamos la cebolla en agua fría con sal.

Juntar los ingredientes y aliñamos con limón, vinagre, aceite, sal y condimentos.

Dejar reposar 20 minutos y luego servir.



# Preparación

## Sopaipillas

Mezclar la levadura con el agua tibia y dejamos que se active la levadura.

En un bowl juntar harina, sal, agua y levadura para amasar por 2 minutos.

Incorporar la manteca en el amasado hasta que obtengamos una masa homogénea.

Dejar reposar hasta que aumenten su tamaño.

Freír en abundante aceite a 180°.



# Reseña

## Reseña del plato



En el Sur de nuestro país se realizan preparaciones cálidas y reconfortantes como la cazuela de cordero con luche para poder combatir el frío del invierno y para compartir en reuniones familiares, donde se busca entregar amor a través de la comida.

Esta preparación trae una conexión de alimentos del mar y la tierra que se dan en nuestro territorio. Por su parte, el luche se encuentra en gran cantidad en nuestras costas y ha sido parte de nuestra dieta por cientos de años. En el caso de las papas nativas se sabe que Chiloé tiene una de las mayores riquezas en cuanto a papas. Finalmente el cordero chilote que fue la primera especie ovina con denominación de origen en nuestro país.

La cazuela es un plato que nos muestra vestigios de la influencia española e indígena mezclando productos de ambos mundos.

En la zona de Chiloé es un plato muy comercializado, por lo general acompañado del famoso pebre y las ricas sopapiñas sureñas.



# Pollona



*Achiga*  
**35** CONCURSO NACIONAL DE  
CATEGORÍA **GASTRONOMÍA**  
ESTUDIANTES



# Jhomar del Águila Marcelo Mardones

Inacap Los Ángeles



# Ingredientes Espuma de pebre

Cebolla	50	Grs.
Ajo	1	Gr.
Cilantro	10	Grs.
Tomate	100	Grs.
Ají verde	2	Grs.
Crema de leche	50	ml.



# Preparación

En un recipiente colocar ingredientes base de un pebre (cebolla, cilantro, limón y tomate) e incorporar crema de leche y colocar en sifón para usar.



## Ingredientes Sopaipillas

Harina	200	Grs.
Levadura	4	Grs.
mantequilla	10	Grs.
agua	100	ml.
Papas fritas:	cortar papas en parmentier y freír.	
Papa nativa	200	Grs.

## Preparación

En un bowl incorporar harina, mantequilla, sal, levadura y agua. Amasar y dar estructura y dejar fermentar para luego freír. Reservar. Sal 4gr.

# Ingredientes Láminas de pimiento rojo

Pimiento Rojo	150	Grs.
Papa nativa	10	Grs.



## Preparación

cocer papa y blanquear pimiento rojo, colocar en un recipiente y mixear, luego espesar una lámina fina en un tapete de silicona y deshidratar a 120°C por 45 min. .



# Preparación Hojas de cilantro deshidratada

colocar hojas de cilantro seleccionadas en medio de 2 papeles secantes. Secar en microondas en intervalos de 30 seg.





## Ingredientes Pollona

Cebolla	200	Grs.
Ajo	0.5	Grs.
Pimiento rojo	300	Grs.
cilantro	20	Grs.
Zanahoria	100	Grs.
Pimiento en polvo	4	Grs.
Laurel	2	Grs.
Vino blanco	150	ml.
Tuto corto pollo	120	Grs.
Longaniza ahumada	100	Grs.
Costilla ahumada	150	Grs.
Agua		

## Preparación

Condimentar y sellar las proteínas, luego colocar vegetales ya picados por encima de las proteína (cebolla, zanahoria y pimiento rojo), apagar con vino blanco y mojar con fondo de ave, cocer a fuego bajo durante 45min. aprox.

# Reseña

## Reseña del plato



La Pollona es un plato emblemático y patrimonial de la ciudad de Los Ángeles, Chile, con una rica historia que se remonta a la década de 1950.

Fue creado por la señora Rina Romero Contreras, una campesina del sector Rarinco Natre, quien comenzó a preparar este delicioso plato para compartir con su familia y amigos en reuniones y celebraciones.

Esta sabrosa preparación que nace como un plato casero, es elaborado con ingredientes frescos y de la región, como pollo de campo, longanizas, costillar de cerdo ahumado, papas fritas, sopaipillas y pebre.

Con el tiempo, la receta se ha popularizado, convirtiéndose en un símbolo de la identidad culinaria de Los Ángeles.

En el año 2004, La Pollona fue declarada plato típico de la zona; y, en 2025, recibió una mención honrosa en el Menú de Chile, reconociendo su valor patrimonial y su importancia en la gastronomía chilena.



# Travesia Chilena



**35** CONCURSO NACIONAL DE  
CATEGORÍA **GASTRONOMÍA**  
ESTUDIANTES



# Martín Ramirez

# Martín Muñoz

Inacap Apoquindo



## Ingredientes por ítem

Conejo	1	Uni.
Panita de pollo	2	Uni.
Papa chilota	1300	Grs.
Tomate	200	Grs.
Cebolla	100	Grs.
Aji verde	15	Grs.
Ajo blanco	10	Grs.
Perejil	10	Grs.
Choclo	2	Uni.
Vino blanco	50	Cc.
Vino oporto	25	Cc.
Harina	160	Grs.
Aceite de maravilla	100	Cc.
Vinagre de vino blanco	50	Cc.
Gelcream caliente	100	Grs.
Sal	35	Grs.
Pimienta negra	10	Grs.
Comino	10	Grs.
Tomillo fresco	10	Grs.
Merkén	5	Grs.
TGA	50	Grs.
Patas de conejo	2	Uni.
Limón	50	Cc.
Maqui liofilizado	30	Grs.
Fondo oscuro de conejo	1000	Cc.
Polvo maquí deshidratado	100	Grs.
Mote	300	Grs.
Manteca de cerdo	800	Grs.
Maní	50	Grs.
Huevo	4	Uni.
Acelga	100	Grs.
Azúcar	50	Grs.
Ají de Color	20	Grs.
Orégano	10	Grs.
Alyssum blanca	100	Grs.



# Ingredientes

## Arrollado de conejo

Conejo	1.6	Kg
Acelga	4	Un
Clara de Huevo	0.03	Kg.
Comino	0.004	Kg.
Merkén Ahumado	0.002	Kg.
Ají de Color	0.006	Kg.
Pimienta	0.001	Kg.
Orégano	0.005	Kg.
Vinagre de Vino Blanco	0.01	Lt.
Aceite de Maravilla	0.03	Lt.
TGA	0.015	Kg.
Sal	0.023	Kg.
Azúcar	0.02	Kg.





# Ingredientes

## Salsa jus de conejo

Mantequilla s/ Sal	0.02	Kg
Fondo Oscuro de Conejo	1,6	Lt.

# Ingredientes Milcao

Papa Chilota	0.5	Kg.
Papa Rosada	0.5	Kg.
Aceite de Maravilla	0.02	Lt.





# Ingredientes

## Pebre

---

Tomate	0.110	Kg.
Cebolla	0.04	Kg.
Ajo	1	Un.
Mote	0.3	Kg.
Perejil	0.002	Kg.
Cilantro	0.003	Kg.
Vinagre de vino blanco	0.015	Lt.
Jugo de limón	0.02	Lt.
Aceite de maravilla	0.03	Lt.
Sal	0.004	Kg.

# Ingredientes

## Tuille de maqui

Clara de Huevo	0.045	Kg.
Aceite de maravilla	0.03	Lt.
Sal	0.002	Kg.
Azúcar	0.005	Kg.
Harina	0.04	Kg.
Maqui liofilizado	0.02	Kg.



# Ingredientes

## Catuto de mote

---

Mote	0.3	Kg.
Mantequilla s/ Sal	0.02	Kg.
Pimienta	0.002	Kg.
Sal	0.004	Kg.



# Reseña del plato



El arrollado de conejo: el conejo ha estado presente en la vida campesina del centro-sur de Chile. Es caza, es campo, es familia.

El arrollado es tradición huasa, de cocinas rurales donde se curaban carnes para darles más vida. Representa la identidad del sur campesino.

Masa escaldada de mote: el mote es ancestral, lo consumían los pueblos originarios del norte y centro, y siguió en la vida rural hasta hoy. Convertirlo en masa escaldada es como decir que lo antiguo se puede traer al presente, sin perder raíz.

El milcao nació en Chiloé como una mezcla de papas ralladas y cocidas, reflejo del ingenio campesino y la vida rural. Hoy, este plato tradicional se reinterpreta en la cocina moderna, al presentarlo en este platillo se sigue manteniendo viva su esencia ancestral en el presente.

Chancho en piedra: representa la zona central de Chile, la cocina campesina de mesa compartida, lo fresco y cotidiano. Además, equilibra y refresca el plato.

El pebre es un clásico chileno que nació en las mesas campesinas como una mezcla simple de ají, cebolla, tomate y cilantro, usada para acompañar el pan o las carnes.

Hoy, este símbolo del sabor nacional mantiene su espíritu popular con un toque contemporáneo.



Sopa de harina tostada,  
Costillar de  
Cerdo Ahumado,  
Mote acompañado  
de Pebre de Chorizo  
y Churrasca



# Dianne Abarca R. Nayeli Cabrera C.

Santo Tomás Viña del Mar





## Ingredientes por ítem

Harina tostada	200	Grs.
Papas	600	Grs.
Cebolla	700	Grs.
Zanahoria	400	Grs.
Mote	300	Grs.
Costillar de cerdo	750	Grs.
Huevos	003	Unidades
Grasa de cerdo	600	Grs.
Cilantro	001	Unidad
Fondo de cerdo	005	Litros
Ajo	003	Dientes
Ají de color	c/n	
Orégano	c/n	
Comino	c/n	
Sal	c/n	

# Receta

Higienizar los productos y zona de trabajo.

Cocinar el mote en fondo de chancho, una vez cocinado retirar y reservar, tapado.

Cortar la grasa en cubos de 2x2 aproximadamente. Colocar un sartén a fuego medio, agregar la grasa picada, sal y una pequeña cantidad de agua.

Revolver de vez en cuando. Estarán listos al dorarse y una vez que estén firmes de textura.

Retirarlos con un espumadero a un bol con papel secante, reservar tapados.

Con parte de la Manteca resultante, preparar una ají de color. Reservar.

Cortar la cebolla en pluma. Reservar.

Cortar Zanahoria en Juliana. Reservar.

Ajo en brunoise.

Costillar de cerdo en láminas.

Papas en parmentier.



# Preparación

## Mep

Preparar sofrito con manteca, cebolla, ajo, zanahoria y papas.

Agregar el mote, fondo de cerdo necesario, dejar cocinar por 15 a 20 minutos a fuego bajo.

Diluir la harina tostada en fondo frio de chancho. Reservar.

Colocar el cerdo en el horno o calentar en un sartén a fuego suave.

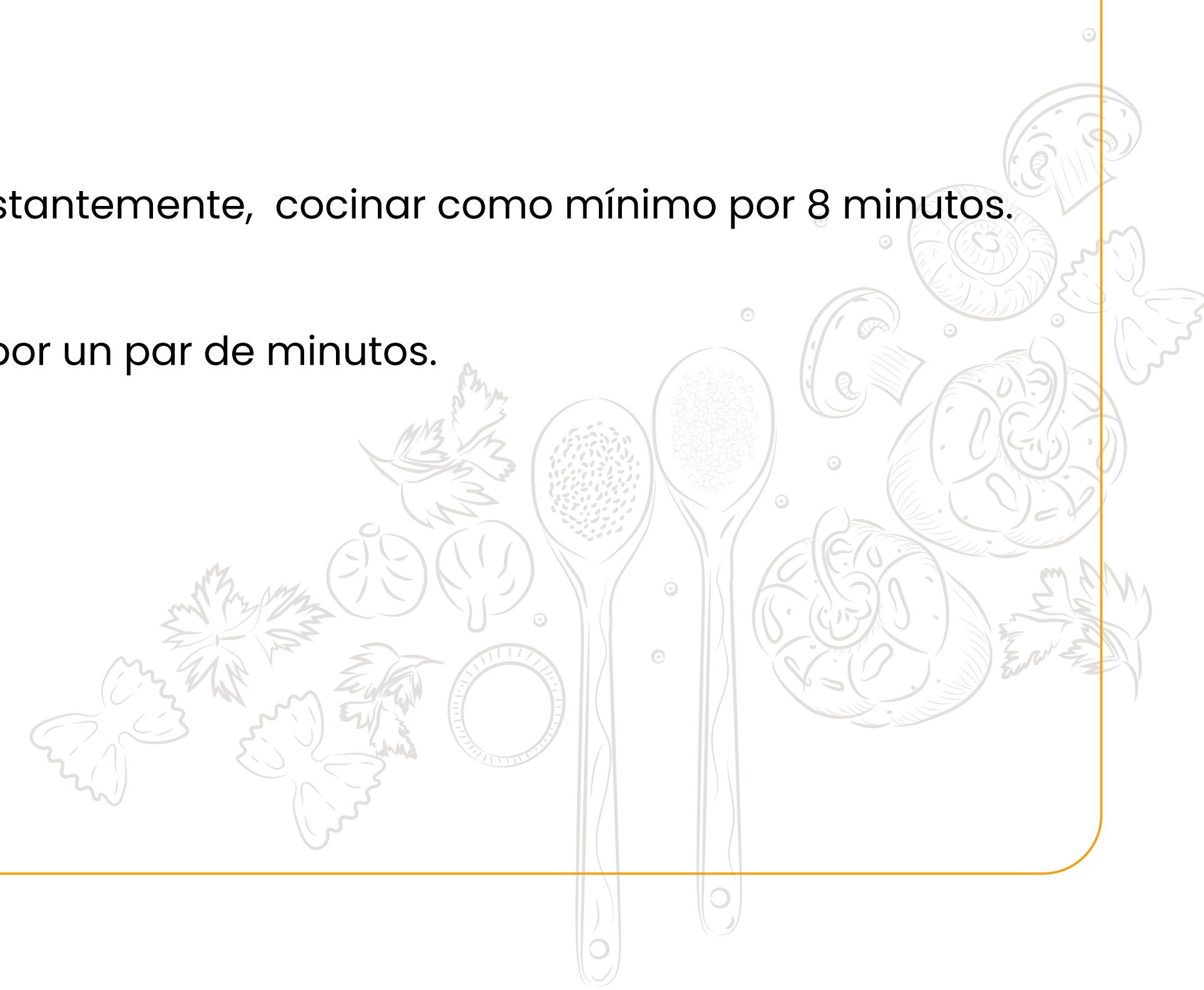
Estando las papas a punto, agregar la harina tostada disuelta. Revolver constantemente, cocinar como mínimo por 8 minutos.

Cumplido el tiempo cascar un huevo y batirlo. Agregarlo a la olla y revolver por un par de minutos.

Colocar la sopa y sobre ella lonjas de costillar de cerdo y chicharrones.

Para decorar, espolvorear cilantro picado más chicharrones picados finos.

Servir con churrasca de rescoldo con pebre de chorizo.



# Receta

## Ingredientes pebre

Longaniza ahumada	150	Grs.
Cebollín	001	Unidades
Tomates	200	Grs.
Vinagre vino tinto	050	Cc.
Aceite maravilla	200	Cc.
Merkén	020	Grs.
Agua tibia	100	Grs.
Sal	c/n	
Pimienta	c/n	



# Preparación

## Pebre

Cortar el tomate en concasse, el cebollín en medio rondell, colocar en un bol.

Cortar en chorizo en cuartos, saltear y agregar al bol.

Condimentar con sal, pimienta, vinagre de vino tinto, aceite, merkén, mezclar bien.



# Receta

## Ingredientes churrasca

Harina	500	Grs.
Manteca	100	Grs.
Polvos de hornear	006	Grs.
Agua tibia	160	Cc.
Sal		c/n



# Preparación

## Preparación

### Churrasca

Poner la harina, polvos de hornear y sal en un bol. Agregar la mantequilla derretida y mezclar con las manos hasta integrar.

Ir de a poco agregando el agua tibia necesaria, amasando hasta tener una masa blanda.

Tapar la masa y dejar reposar por 30 minutos.

Dividir la masa en 5 porciones y dar forma de bolita a cada porción.

Formar los panes, aplastando las bolitas, hasta tener un pan chato de unos 6 a 7 cm. de diámetro.

Calentar una sartén o plancha, idealmente de fierro.

Cocinar los panes por ambos lados hasta que estén dorados y se vean cocidos.



# Reseña

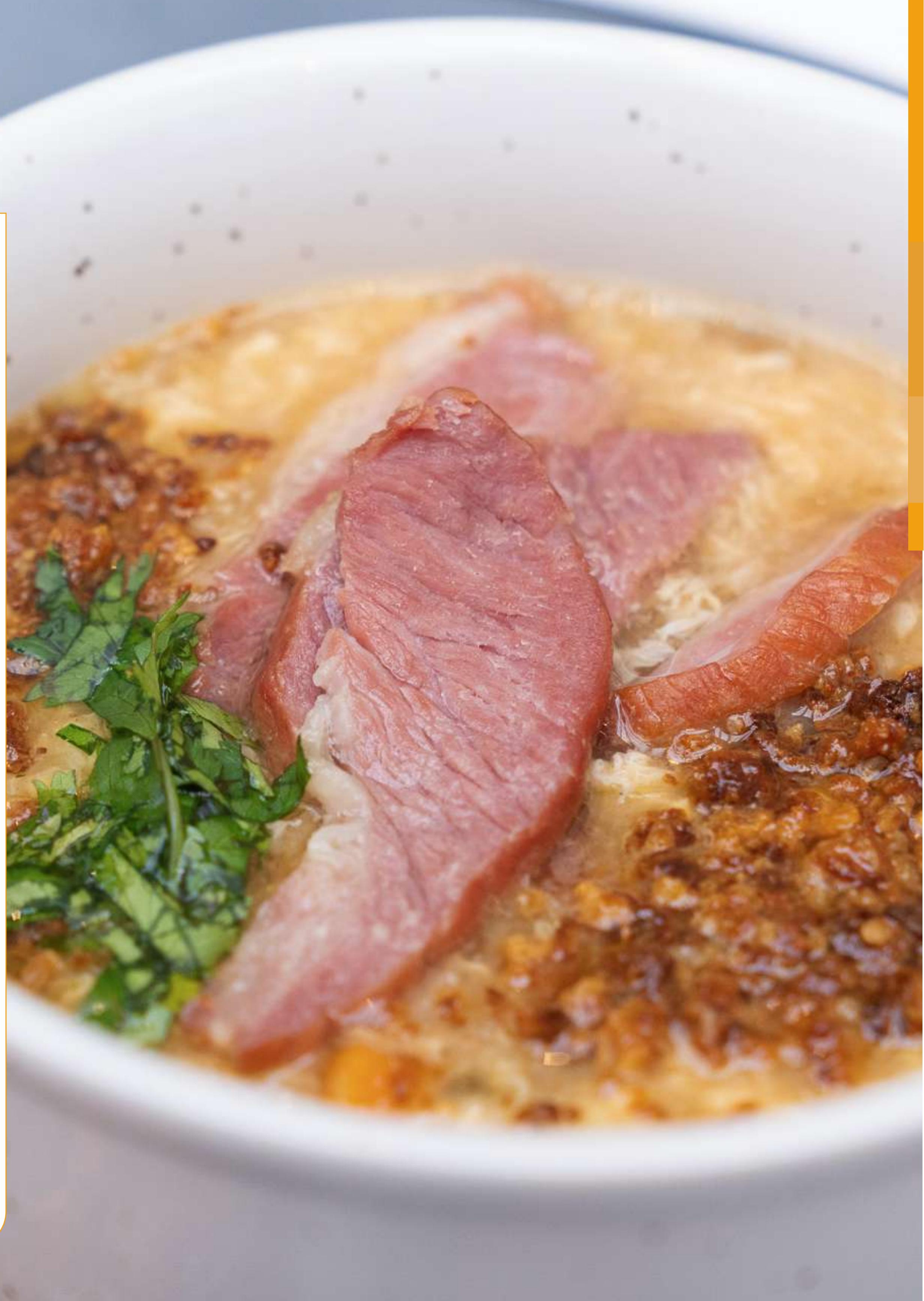
## Reseña del plato

La sopa de harina tostada con costillar de cerdo es el corazón del conjunto. Su caldo espeso y aromático nace del tueste del trigo, que al mezclarse con el jugo del cerdo entrega una textura cremosa y un sabor ahumado, robusto y reconfortante. Es una sopa que invita a la pausa, al disfrute lento y al recuerdo de los fogones rurales.

El pebre de chorizo, por su parte, aporta al contraste perfecto: una explosión de frescura y picor que equilibra la untuosidad del caldo. La grasa y el sabor ahumado del chorizo se combinan con el frescor del tomate, la cebolla y el cilantro, creando un acompañamiento vibrante que despierta el paladar y resalta los matices de la sopa.

Finalmente, la churrasca, cocinada a la plancha o sobre brasas, completa la experiencia. Su masa sencilla y su toque ligeramente tostado sirven de vehículo ideal para disfrutar el pebre o acompañar la sopa, aportando textura y un sabor a campo que redondea la armonía del conjunto.

En conjunto, estos tres elementos conforman una experiencia gastronómica profundamente chilena, donde cada preparación dialoga con la otra: la sopa reconforta, el pebre alegra y la churrasca reúne. Es un tributo a la cocina de raíz, al calor del hogar y a la memoria viva del sabor nacional.





# Cancato De Merluza Revisitado



**35** CONCURSO NACIONAL DE  
CATEGORÍA **GASTRONOMÍA**  
ESTUDIANTES



# Katherine González S. Alfredo Campos P.

ECOLE, Escuela Culinaria Francesa





# Ingredientes farsa de merluza

Merluza	1.5	Kgs. entera
Clara de huevo	5	Und.
Sal	26	Grs.
Pimienta blanca	2	Grs.
Salsa inglesa	8	Gotas
Jengibre en polvo	6	Grs.
Crema de leche	600	Grs.

# Receta

**CORTAR PESCADO.** Pesar la crema y refrigerar. Pesar las claras. Mezclar pescado picado + claras + jengibre en polvo + salsa inglesa + sal (18 gr de sal/farsa). Mezclar muy bien, aplastando con las manos para

incorporar todos los ingredientes. Dejar en baño María inverso o abatidor para que se enfrie. Debe estar a una temperatura de 1 o 2° C. Es importante que la mezcla esté fría todo el tiempo, para evitar que se separen las grasas.

**MOLIENDA.** Moler la farsa (SIN LA CREMA) en el grill más grueso de la máquina. Incorporar la cema y mezclar. Moler nuevamente en el grill más grueso. Moler en el grill más fino. TEXTURA: PATÉ .

**EMULSIÓN.** Retirar el vaso de procesador del abatidor . Emulsionar la farsa poco a poco. Emulsionar en 2 tandas para no calentar mucho el procesador. Colocar en manga, teniendo cuidado de no incorporar aire. Si no se utiliza inmediatamente, conservar en refrigerador.



# Ingredientes relleno cancato

Longaniza ahumada cruda	2	Unds.
Cebolla blanca	300	Grs.
Tomate	400	Grs.
Ajo chilote	1	Diente
Queso chanco	200	Grs.
Aceite neutro	60	Cc.
Tomillo	3	Grs.
Orégano	3	Grs.
Limón	2	Unds.
Mantequilla	50	Grs.
Sal de mar	3	Grs.



# Receta



1. Cortar fina la longaniza, cebolla, ajo y tomate. Cocinar la longaniza primero y reservar el aceite. En el mismo sartén confitar vegetales con un poco de mantequilla hasta que estén tiernos, pero que no pierdan forma, sazonar e incorporar especias. Reservar.
2. Cortar queso, mezclar con la preparación anterior fría y formar semi esferas con ayuda de un molde de silicona. Reserva refrigerado.
3. Formar una placa con la farsa, disponer semi esfera de relleno en el centro y envolver con la farsa creando una bola.
4. Una vez listos, se llevan a cocción en un GN perforado:  
**Horno a vapor controlado** : T°: 80°C – 85°C (T° ideal: 81°C)  
**Tiempo**: 12/13 minutos.  
**Termocupla**: a los 10 minutos, se introduce la termocupla



## Ingredientes salsa

---

Orégano	3	Grs.
Tomillo	3	Grs.
Sal de mar	5	Grs.
Mantequilla	100	Grs.
Vino blanco	80	Grs.
Fumet de pescado	300	Grs.

# Receta

Preparar beurre blanc con el vino blanco, fumet y mantequilla, especiar y reservar.



# Ingredientes guarnición

Papas chilotas	1	Kg.
Aceite de maravilla	100	Cc.
Merkén	5	Grs.
Sal de mar	8	Grs.
Tomillo	5	Grs.



# Receta



1. Cocer papas desde agua fría con sal, una vez cocidas reservar
2. Cortar en mitades y asar pintadas con aceite y sal hasta dorar





## Ingredientes decoracion tuille

Mantequilla	25	Grs.
Harina	40	Grs.
Clara de huevo	50	Grs.
Sal de mar	1	Grs.
Tinta de calamar	2	Grs.

## Ingredientes rocas de maltodrextina

Aceite de longaniza	50	Grs.
Maltodextrina	100	Grs.
Sal de mar	1	Grs.

## Ingredientes salicordia

Salicornia	300	Grs.
------------	-----	------

# Receta

- 1. TUILLE:** procesar todos los ingredientes espesar en molde de silicona, hornear a 150° por 9 a 12 min.
- 2. ROCAS MALTODREXTINA:** mezclar todos los ingredientes y cocinar en sartén por 3 a 4 min. Reservar.
- 3. SALICORNIA:** Asar rápidamente y usar como cama para la farsa.



# Reseña

## Reseña del plato

Del Sur profundo, donde el humo de las cocinas se mezcla con la niebla marina, allí surge este plato. No es simplemente comida, es el recuerdo de un hogar húmedo y el manifiesto audaz de una nueva generación. Les presento el Cancato de Sierra Revisado, un plato que guarda el ADN chileno en cada rincón.

Piensen en el cancato original, una merluza, abierta cual mariposa, danzando sobre las brasas, cubierta por el abrazo tosco de la longaniza, el queso fundido, y el tomate lleno de jugo. Un sabor franco, directo, que sabe a tierra y a mar. Esa, señoras y señores, es el alma que este plato acaricia. El centro de esta preparación es esa memoria precisa, un relleno de longaniza ahumada, cebolla, ajo chilote y queso chanco, picado muy pequeño, un eco de la receta ancestral que se amontona en esferas impecables, aguardando el instante supremo.

Pero ahora, la tradición se viste con modernidad. La merluza se inclina ante la técnica para reencarnar como una "farsa" suave y ligera.

Su carne, mezclada con claras de huevo y crema, se muele y emulsiona, casi un ritual científico, ¡donde el frío es sagrado! La mezcla, esa cosa delicada, debe quedarse a una temperatura precisa, entre 1 y 2°C, un susurro helado, para asegurar una textura de paté, tan suave y noble, lista pa' cuidar el corazón rústico, que guarda dentro.

Es un encuentro, un acto de amor, el alma sureña del relleno es abrazada por la farsa elegante. La cocción ya no es solo humo, ¡sino un baño de vapor controlao' a 81°C, una caricia que cocina la pieza a la perfección! Respetando, cada matiz del sabor.

Al servir, el plato revela un paisaje chileno, pero en miniatura, ¿sabes? Encima de una cama de salicornia, que sabe a brisa del mar, descansa la esfera de merlusa. A su lado, las papas chilotas, nativas y orgullosas, asándose hasta dorarse, con aceite y el picor ahumao' del merkén. La decoración es una geografía de texturas...una "tuille" negra, como arena volcánica, ¡hecha con tinta de calamar! y unas "rocas" sorprendentes de maltodextrina, encerrando el espíritu de la longaniza.

Aquello no es simplemente un plato para el XXXV Concurso Nacional de Gastronomía. Una declaración es. Presenta el sabor de nuestra tierra, relatado con la técnica del futuro. Un cocinero joven honra la mesa de sus abuelos, no imitándola, sino llevandola con orgullo hacia el porvenir. Chile, en una probada: profundo, audaz, y lleno de identidad.



# Galería Galería de Imágenes

Mira nuestra galería de imágenes  
pinchando el botón.

[Ver galería](#)

## Marcas presentes en el torneo



**35** CONCURSO NACIONAL DE  
GASTRONOMÍA  
ESTUDIANTES

Achiga  
Asociación Chilena de Gastronomía

# 35 CONCURSO NACIONAL DE CATEGORÍA GASTRONOMÍA ESTUDIANTES

ORGANIZA



AUSPICIADORES HOJA DE RUTA



AUSPICIADORES CONCURSO

