



RECETAS



CUATRO RECETAS PENSADAS
 PARA TRANSFORMAR
 LO COTIDIANO EN UNA
 EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
 LLENA DE SABOR Y DETALLES,
 QUE INVITAN A CELEBRAR CON
 ELEGANCIA Y CALIDEZ DESDE
 TU PROPIA COCINA.

Por @josefinaturnerf

144 REVISTAVELVET.CL | MAY-JUN 2025

Cocina en casa, celebra con sabor

GALETTE DE PERAS CON QUESO AZUL

Ingredientes (para 4 personas) PARA LA MASA

- 1 y ½ taza de harina
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Aceite de oliva
- Sal de mar

Ingredientes para el relleno

- 2 peras
- 50 g de queso azul
- ½ taza de nueces
- Azúcar rubia
- Pimienta

Preparación

1. Antes de empezar, calienta el horno a temperatura media o a 180° C. Para la masa, mezcla la harina con un buen chorro de aceite de oliva, sal, los polvos de hornear y de a poco anda agregando agua tibia hasta formar una masa que no se te pegue en las manos. Uslerrea y dale forma de círculo.
2. En paralelo, corta las peras por la mitad, sácale las semillas y luego, con la cáscara hacia arriba, haz cortes a lo largo, procurando dejarla unida en la punta. Pon las peras al centro la masa, dejando un margen libre de dos a tres centímetros, y aliña con aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Con las manos, desgrana el queso azul y distribúyelo sobre las peras, agrega las nueces y termina espolvoreando azúcar rubia.
4. Con la ayuda de tus manos, cierra la galette llevando el borde la masa sobre las peras. Lleva al horno por 30 minutos o hasta que la masa esté bien dorada. Un dato: otras mezclas que funcionan bien son cebolla-manzana-romero o damascos con queso de oveja.



HUACHALOMO AL VINO

Ingredientes (para 6 personas)

- 1 trozo de huachalomo (aprox. 1.2k)
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- ½ pimentón
- 1 rama de romero
- Laurel
- 1 botella de vino tinto
- 1 rama de apio
- Sal de mar
- Pimienta fresca

Preparación

1. Prende el horno a 200 grados. Con la ayuda de un buen cuchillo, saca la mayor parte de grasa que puedas de la carne.
2. Corta las verduras en las formas que quieras, luego las vamos a moler.
3. En una olla que pueda ir al horno con tapa (puede ser fierro o greda), calentar aceite en el fondo de la olla y agregar la carne. Dórala bien por todas sus caras para que quede bien sellada.
4. Luego agrega las verduras, romero, hojas de laurel, hoja de apio, sal y pimienta.

5. Cuando notes que el fondo de la olla ya no tiene el líquido que botó la carne, agregar el vino, sal y pimienta.
6. Tapa la olla y llévala al horno caliente por 45 minutos. Luego saca la carne y trórzala para que esté lista para servir. Del líquido de cocción saca las hojas de laurel y el palo del romero, procesa el líquido con las verduras hasta obtener una salsa bien licuada.
7. Pon la carne en una fuente o en lo que quieras llevarla a la mesa y cubre con la salsa de vino y verduras. Siempre que tengas una receta con salsa, haz un acompañamiento que absorba el líquido y le dé sabor, como arroz, puré, cuscús o polenta.



TÁRTARO DE BETARRAGAS

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 betarragas cocidas al dente
- 1/2 taza de cilantro fresco
- 1/2 taza de alcaparras
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de mayonesa ligera
- 2 limones
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Queso parmesano

Preparación

1. Pica las betarragas en cubitos pequeños, ponlas en un bowl y aliña con ralladura de limón, cilantro, alcaparras, jugo de limón, mostaza, mayonesa, vinagre, sal de mar y pimienta fresca.
2. Dejar reposar una media hora y sirve con queso parmesano rallado.

TÁRTARO DE ATÚN CON PAPAS CAMOTE

Ingredientes (para 2 personas)

- 200 g de atún fresco
- 1 camote grande
- 1/2 aji amarillo
- 1 limón
- Cilantro fresco
- Vinagre de manzana
- Aceite de oliva
- Sésamo
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Cocinar el camote al dente; cuando esté listo, dejar enfriar y cortarlo en cubitos. Cortar el atún en cuadraditos pequeños. Cortar el aji en cubitos y el cilantro picado fino.
2. En un bowl, mezclar todos los ingredientes y aliñar con un chorro de oliva, ralladura de limón, jugo de limón, vinagre de manzana, sal y pimienta.
3. Mezclar bien y dejar reposar unos minutos. Servir con rabanitos frescos y pepitas de granada.

