

AGENDA CULTURAL

PASEOS PATRIMONIALES



TRILLA A YEGUA SUELTA

En una nueva versión de esta fiesta, hoy a las 16 horas se realizará la esperada Trilla a cargo del Club de Rodeo Criollo Tito Santos, siendo uno de los momentos más esperados en la jornada,

Lautaro

MUNICIPALIDAD DE TEMUCO



FESTIVAL COMERCIO JUSTO

Hoy culmina la VII Edición de este Festival, donde 30 artesanos de todo el país, presentan sus hermosos oficios artesanales.

Parque Isla Cautín, Temuco

GALERÍA DE ARTE



FOTO: EL AUSTRAL

CARTOGRAFÍAS XXY: MÜLFÜL Y KÜTRAL

En el Museo Regional de La Araucanía se exhibe este proyecto de investigación-creación, concebido y dirigido por el artista visual Gastón Laval Possel. La muestra se articula como una plataforma de experimentación interdisciplinaria donde convergen un conjunto de expresiones artísticas. La entrada a la sala es liberada de martes a viernes de 9.30 a 17 horas y sábado de 11 a 18 horas.

Avenida Alemania 84, Temuco

DOÑA MESA



RECETAS.GRATIS.NET

Ingredientes: 2 zapallo italiano, 300 gramos de carne molida, 1 cebolla, ½ pimentón rojo, 2 dientes de ajo, 2 huevos, queso mantecoso, sal, pimienta, orégano.

Preparación: Lava y corta el zapallo italiano en trozos. Agrégalos en una olla con un poco de agua y llévalos a hervir. En una sartén añade aceite y sofríe la cebolla por unos minutos. Cuando la cebolla esté un poco transparente, añade el pimentón y el ajo. Añade la carne molida y mezcla bien. Cuando esté cocida la carne, retira del fuego. Cuando el zapallo esté cocido, retira el exceso de agua y con un pisapapa haz un puré. Añade el puré de zapallo en la olla y cocina a fuego medio para eliminar el exceso de agua. Cuando el exceso de agua del zapallo italiano se haya evaporado, apaga el fuego y añade la carne molida,



Receta de Budín de Zapallo Italiano

da, integra bien. Agrega los huevos e integra bien. Truco: ideal que dejes reposar unos 5 minutos antes de añadir los huevos. Integra todo bien y rectifica la sazón si es necesario. Engrasa una fuente apta para horno y vierte la mezcla. Añade el queso mantecoso o el de tu preferencia en la superficie, puede ser rallado o

en láminas. Lleva al horno precalentado a 180° C por unos 30-35 minutos, o hasta que el budín esté firme y dorado por encima. Deja reposar unos minutos antes de cortar y servir. Puedes reemplazar la carne molida por pollo, atún o hacer una versión vegetariana sin carne.

TUS PANORAMAS

MUNICIPALIDAD DE TEMUCO

INTERNET



EXPOSICIÓN "FERRO ARCHIVOS"

Hasta hoy está instalada esta muestra en la Casa de Máquinas del Museo Ferroviario. Una exposición del coleccionista Eduardo Contreras, quien durante años ha reunido objetos, documentos y material ferroviario que guardan fragmentos valiosos de la historia del ferrocarril en nuestra Región.

Av. Barros Arana 0565, Temuco



"CUMBRES BORRASCOSAS" LLEGA A CINES DE TEMUCO

La nueva adaptación del clásico Cumbres Borrascosas se estrena en cines de Chile. Está protagonizada por Margot Robbie como Cathy y Jacob Elordi como Heathcliff, cuya pasión prohibida se transforma de romántica a intoxicante en un épico relato.

Cinépolis y Cineplanet