LITORALPRESS

Fecha: 31-12-2020
Medio: Hoy x Hoy
Supl. : Hoy X Hoy
Tipo: Tendencias
Título: ¿ Con poco tiempo? Estos cuatro picoteos le salvarán el Año Nuevo

Pág. : 6
Cm2: 613,6
VPE: $ 1.373.147

Tiraje: 82.574
Lectoría: 251.974
Favorabilidad: No Definida

# ¿Con poco tiempo? Estos cuatro picoteos le salvarán el Año Nuevo

Las alternativas frías son ideales para las calurosas noches de verano como la que se espera hoy. Además, todas las de esta selección son muy ricas y fáciles de hacer.

Natividad Espinoza R.

Por increíble que suene, ya es 31 de diciembre y esta noche se despedirá el 2020, para dar la bienvenida a un nuevo ciclo. Y aunque las celebraciones este año serán bastante distintas a las que se acostumbra hacer en Nochevieja, quienes harán algo en casa seguramente querrán sorprender con algo rico a sus más cercanos.

Uno de los elementos favoritos de la noche de Año Nuevo son los picoteos, con empanaditas, tapaditos, tablas y canapés, entre otros.

De acuerdo al chef Joel Solorza, quien además es director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas (UDLA), es importante considerar que "los picoteos son sólo un tentempié antes de la cena, por lo que no pueden reemplazarla o quitar el apetito, sino que todo lo contrario, deben estimularlo".

> "(Los picoteos deben ser) sabrosos y livianos acompañantes del aperitivo. Por eso, se suelen usar vegetales, productos del mar o lácteos."
>
> JOEL SOLORZA
> CHEF

Lo ideal, añadió el experto, "es que sean sabrosos y livianos acompañantes del aperitivo. Por eso, se suelen usar vegetales, productos del mar o lácteos".

Para esta noche, tres chefs ofrecieron a **hoyxhoy** alternativas frías muy sencillas y rápidas de hacer, para no estresarse a último minuto.

## MARISCAL RÁPIDO

POR ARTURO TAPIA (CHEF EJECUTIVO DE CASINOS INTEGRADOS

**Ingredientes**

-1 tarro de choritos
-1 cebolla morada
-1 atado de perejil
-6 limones
-1 bandeja de champiñones
-aceite a gusto
-1/2 palta
-sal
-pimienta
-lechuga picada (opcional)

**Preparación**

Cortar la cebolla en cuadraditos, al igual que los champiñones -lavados- y la palta. Picar el perejil y mezclar en un bowl. Agregar a la preparación los choritos.
Exprimir los limones y añadir el jugo a la mezcla. Aliñar con aceite, sal y pimienta. Finalmente, sumarle lechuga picada si así se quiere.
Lo ideal es servir el mariscal en pequeñas porciones sobre tostaditas. Se pueden decorar con trozos de palta.

## PASTA DE BERENJENAS PARA UNTAR EN MASAS

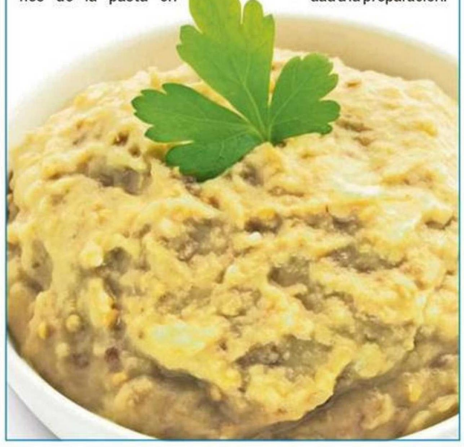
POR JOEL SOLORZA (CHEF Y DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA DE LA UDLA).

**Ingredientes**

-3 unidades de berenjenas
-1 diente de ajo
-1 cda. de aceite de oliva
-2 cdas. de mayonesa
-1 cdita. de café de curry en polvo

**Preparación**

Poner las berenjenas en el horno en 180°C o a alta temperatura y dejarlas adentro durante 20 minutos.
Sacar las berenjenas del horno aún calientes, abrirlas y raspar el interior. Dejar su contenido en un pocillo y posteriormente molerlo.
Agregar a la berenjena molida un ajo molido, la mayonesa y también el curry.
Se pueden servir porciones de la pasta en pocillos individuales, acompañados por una dosis de galletas saladas, papas fritas, yuca frita, nachos u otros. También se puede untar la pasta en tostaditas y servirlas ya listas para comer.
Nota: Si se usa mayonesa casera es bueno agregarle una cucharadita de mayonesa envasada, ya que estas últimas tra- en altas cantidades de preservantes, lo que da mayor seguridad a la preparación.



## CARPACCIO DE POLLO GANSO

POR MIGUEL "SERRUCHO" VALENZUELA (CHEF DE EL CARNICERO)

**Ingredientes**

-400 gr de carpaccio de pollo ganso
-1 frasco de alcaparras
-queso parmesano rallado o en escamas
-hojas de rúcula
-jugo de limón
-aceite de oliva
-sal de mar
-pimienta

**Preparación**

Poner en un plato las láminas de carne cruda, calculando 100 gr por persona (se piden 400 gr pensando en cuatro porciones).
Ordenar las láminas sobreponiendo una al lado de la otra hasta llenar el plato por completo.

Justo previo al momento de servir, aliñar la carne con jugo de limón, aceite de oliva, sal de mar y pimienta (todo a gusto).
Espolvorear queso parmesano, rúcula y alcaparras.

Considerando que se puede compartir con personas de otros hogares, otra opción es servir el carpaccio en porciones individuales. Pueden ser platos más pequeños.

## CEVICHE DE CAMARONES AL ESTILO CHILENO ECUATORIANO

POR MIGUEL "SERRUCHO" VALENZUELA (CHEF DE EL CARNICERO)

**Ingredientes**

-1 kg de camarones ecuatorianos
-2 cebollas moradas chicas
-2 tomates bien maduros
-cilantro a gusto
-4 limones
-4 naranjas
-1 cda. sopera de mostaza
-2 cdas. soperas de aceite de oliva
-ciboulette a gusto
-sal
-pimienta
-azúcar

**Preparación**

Descongelar los camarones ecuatorianos y ponerlos en agua hirviendo con sal por cinco minutos. Es importante incorporar el camarón cuando el agua esté hirviendo, luego colar y dejar enfriar en hielo. En tanto, pelar la cebolla, picarla en medias lunas bien finitas y lavarla con sal y azúcar.
Exprimir los limones y naranjas.
Continuar pelando los tomates y sacándoles las semillas para después picarlos en cuadritos pequeños.
En un bowl, agregar los camarones, el jugo de los limones y naranjas, los tomates picados y la cebolla preparada anteriormente. Mezclar bien todos los ingredientes, sumar la mostaza, cilantro, sal, pimienta y el aceite.
Cuando esté todo bien incorporado dejar reposar en el refrigerador por dos horas y decorar con ciboulette.
Por covid, se recomienda servir en porciones individuales.