

Fecha: 17-02-2026
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Revista Ya
Tipo: Noticia general
Título: La hora de la terraza

Pág. : 14
Cm2: 583,8
VPE: \$ 7.669.016

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: ☐ No Definida

Cocina

POR PÍA JARPA. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ

CARPACCIO DE ATÚN,
PALTA Y PARMESANO CON
SALSA DE MARACUYÁ.



La hora de la terraza

INNOVADORES APERITIVOS SON LA
PROPUESTA DE ESTA SEMANA DE PÍA JARPA,
PARA COMPARTIR CON LA FAMILIA Y AMIGOS
DURANTE EL VERANO.

Fecha: 17-02-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: La hora de la terraza

Pág.: 15
 Cm2: 620,0
 VPE: \$ 8.144.293

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida



KEBABS DE CARNE CON CHIMICHURRI DE HIERBAS.

Kebabs de carne con chimichurri de hierbas

(para 6-8 personas)

Para los Kebabs: 700 g de carne molida de vacuno cerdo; 1 taza de hojas de perejil fresco; sal y pimienta a gusto; palitos de brocheta; aceite para pincelar. **Para el Chimichurri de hierbas:** 1/4 taza de perejil fresco, picado fino; 1/4 taza de cilantro fresco picado fino; 2 cucharadas de orégano seco; 1 diente de ajo picado fino; 1/2 taza de aceite de oliva; 2 cucharadas de vinagre de vino blanco o de manzana; sal y pimienta.

1. Preparar los kebabs. En una procesadora, poner la carne molida, el perejil, sal y pimienta. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Con la ayuda de las manos, formar porciones alargadas de carne e insertar en palitos de

brochetas, presionando con cuidado para que queden firmes.

3. Calentar una sartén o plancha con grilla a temperatura alta y pincelar con aceite de oliva. Distribuir los kebabs girándolos para que se doren parejo por todos lados, hasta que la carne esté cocida a tu gusto.

4. Preparar el chimichurri. Mezclar en un bol el perejil, cilantro y orégano. Agregar el ajo, aceite de oliva y vinagre. Sazonar con sal y pimienta y dejar reposar al menos 30 minutos antes de servir para que se impregnen bien los sabores. Servir los kebabs con el chimichurri.

Carpaccio de atún, palta y parmesano con salsa de maracuyá

(para 4-6 personas)

Salsa de maracuyá: 1/2 taza de pulpa de maracuyá; 2



CHEESECAKES DE RICOTTA Y TOMATES.

cucharadas de miel o azúcar rubia; 1 cucharada de jugo de limón; 2 cucharadas de aceite de oliva; 1 cucharadita de pasta de ají amarillo; sal y pimienta.

Carpaccio: 100 g de atún fresco en láminas muy delgadas; 1 palta grande madura, cortada en láminas finas; 50 g de queso parmesano en láminas; 4 cucharadas de alcaparras; mix de lechugas rizadas de distintos colores; aceite de oliva extra virgen; sal de mar y pimienta recién molida.

1. Preparar la salsa de maracuyá. En un bol mezclar la pulpa de maracuyá con la miel o azúcar rubia, el jugo de limón, aceite de oliva y pasta de ají amarillo. Sazonar con sal y pimienta y reservar en el refrigerador hasta utilizar.
2. Preparar el carpaccio. En un plato grande y plano, intercalar las láminas de atún con las láminas de palta,

formando un círculo.

3. En el centro del plato poner las lechugas rizadas. Distribuir las alcaparras sobre el carpaccio y agrega las láminas de parmesano.

4. Rociar con un poco de aceite de oliva, sal de mar y pimienta recién molida. Al minuto de servir, rociar con la salsa de maracuyá.

Cheesecakes de ricotta y tomates

(Para 10-12 mini cheesecakes)

Base: 50 g de galletas saladas tipo club social; 50 g de mantequilla derretida; 50 g de queso parmesano rallado. **Relleno:** 250 g de ricotta; 1/2 taza de crema; 3 huevos; 1/2 taza de queso parmesano rallado fino; sal y pimienta. **Tomates:** 2 cucharadas de aceite de oliva; 1 1/2 taza de tomates cherry cortados en mitades; 1 cucharada de azúcar; sal y pimienta; 1 cucharada de

Fecha: 17-02-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Revista Ya
 Tipo: Noticia general
 Título: La hora de la terraza

Pág.: 16
 Cm2: 594,5
 VPE: \$ 7.809.746

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

vinagre balsámico; hojas de romero u otra hierba para decorar.

1. Procesar las galletas, mantequilla y parmesano hasta que queden como migas gruesas. Si es necesario añadir más galletas si la masa queda húmeda o más mantequilla si queda seca. Distribuir en 10-12 moldes muy pequeños como para muffins o mini quequitos una capa de 1 cm aprox en cada molde.

2. En una procesadora mezclar la ricotta, crema, huevos y parmesano, sazonar con sal y pimienta. Verter la mezcla en los moldes sobre la capa de galletas y cocinar en un horno precalentado a 175 grados por 25-30 minutos o hasta que la superficie esté firme y el relleno cuajado. Retirar del horno y dejar entibiar por 10 minutos, luego desmoldar.

3. Mientras tanto en un sartén añadir el aceite, los tomates, azúcar y aceto balsámico. Cocinar a fuego medio hasta que los tomates se empiecen a caramelizar; una vez que pase eso, sazonar con sal y pimienta. Desmoldar los mini cheesecakes, agregar los tomatitos y decorar con romero u otra hierba fresca.

Rollito de jamón serrano, queso azul y durazno

(para 6 personas)

80 g de queso azul; 80 g de queso crema; 20 g de mayonesa; 1/4 taza de nueces; sal y pimienta; láminas de jamón serrano (cantidad necesaria para cubrir una superficie rectangular); 1 taza de hojas de rúcula; 1/2 durazno cortado en láminas muy delgadas; papel plástico; galletas para servir.

1. En una procesadora, poner el queso azul, el queso crema, la mayonesa y las nueces. Procesar hasta obtener una



ROLLITO DE JAMÓN SERRANO, QUESO AZUL Y DURAZNO.



MOLDE DE QUESO FRESCO CON HIERBAS.

mezcla homogénea. Sazonar con sal y pimienta.

2. Cubrir una superficie lisa con papel plástico. Distribuir las láminas de jamón serrano formando una capa

rectangular.

3. Extender la mezcla de quesos sobre el jamón, dejando un pequeño borde libre.

4. Distribuir la rúcula sobre la mitad de la mezcla de queso y

luego, en la misma zona, añadir las láminas de durazno.

5. Con ayuda del papel plástico, enrollar firmemente formando un rollo. Amarrar los extremos con nudos muy apretados como si fuera un salame.

6. Refrigerar por un mínimo de 6 horas o hasta que esté bien firme.

7. Al momento de servir, retirar el papel plástico y cortar en rodajas con un cuchillo bien afilado y acompañar con galletas.

Tip: Puedes reemplazar el jamón serrano por salmón ahumado y el durazno por ciruelas o manzanas verdes salteadas.

Molde de queso fresco con hierbas

(para 6-8 personas)

400 g de queso fresco; 2 cucharadas de mayonesa; 1 cucharadita de mostaza; 1 taza de hojas de albahaca fresca; 1/2 taza de hojas de perejil fresco; 2 cucharadas de ají verde sin nervaduras, ni semillas; 1 cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta a gusto; 1/4 taza de cebollín, la parte blanca picada muy fina.

1. En una procesadora, poner el queso fresco, la mayonesa, mostaza, albahaca, perejil, ají verde y aceite de oliva.

2. Procesar hasta que la mezcla esté homogénea, trasladar a un bol y sazonar con sal y pimienta. Luego agregar revolviendo el cebollín.

3. Forrar un pocillo con papel plástico, dejando que sobresalga por los bordes.

4. Poner la mezcla de queso y hierbas en el molde y cubrir con el papel plástico en la superficie. Refrigerar por un mínimo de 4 horas o hasta que esté bien firme.

5. Desmoldar antes de servir y acompañar con galletas o tostadas. ■