LITORALPRESS

Fecha: 10-08-2025
Medio: El Austral de la Araucanía
Supl. : El Austral de la Araucanía - Domingo
Tipo: Noticia general
Título: **AGENDA CULTURAL**

Pág. : 8
Cm2: 596,1
VPE: $ 926.289

Tiraje: 8.000
Lectoría: 16.000
Favorabilidad: No Definida

AGENDACULTURAL

PASEOS PATRIMONIALES

MUNICIPALIDAD DE PERQUENCO

"AGUA SANADORA"

La comuna de Perquenco, que en mapuzungún significa "Agua sanadora", tiene casi un 50% de población rural y mapuche. Se encuentra a 44 kilómetros al norte de Temuco.

Perquenco

MUNICIPALIDAD DE PERQUENCO

RESCOLDO, UNA TRADICIÓN

Las tortillas de rescoldo forman parte de la oferta culinaria de Pequenco. Se trata de un pan tradicional mapuche.

Perquenco

GALERÍA DE ARTE

FOTO: MUSEO REGIONAL ARAUCANÍA

"PALO PIQUE, TESTIGO DEL TIEMPO"

La Fundación Chochol presenta la exposición "Palo pique: testigo de un territorio. Sierra Nevada, Galletué, Icalma" en la sala de exposiciones temporales del Museo Regional de La Araucanía. La muestra ofrece un registro patrimonial de oficios de transmisión familiar de la zona cordillerana.

Avenida Alemania 084, Temuco

DOÑA MESA

RECETASGRATIS.NET

Receta de Carrillada de cerdo en salsa

Ingredientes: 4 carrilladas de cerdo o ternera, 6 dientes de ajo, 200 gramos de cebolla, 100 gramos de zanahoria, 400 mililitros de vino tinto, 400 mililitros de agua, 1 ramillete de hierbas (laurel, tomillo y orégano), 1 pastilla de caldo de carne, 2 cucharadas soperas de harina para rebozar, 1 chorro de aceite de oliva, 1 pizca de sal y 1 pizca de pimienta negra molida.

Preparación: salpimienta las carrilleras o carrilladas por ambos lados y pásalas por harina. Corta todas las verduras en trozos o rodajas y resérvalas. Haz un corte a los ajos.

Sella las carrilleras en una sartén con un chorro de aceite de oliva caliente. Cuando estén doradas por fuera, retíralas y resérvalas. Añade a la sartén toda la verdura cortada y los ajos enteros, remueve e integra todos los ingredientes. Puedes trocear las verduras a tu gusto.

Una vez pochadas las verduras, vierte el vino tinto y cuando se evapore un poco el alcohol incorpora de nuevo las carrilleras. En este punto, añade las hierbas aromáticas y el cubo de carne desmenuzado para potenciar el sabor de la salsa. Vierte el agua y deja cocer las carrilleras en salsa a fuego muy lento, con la sartén o cazuela tapada, durante 1 hora y media (aprox.). Coloca la salsa de nuevo en la sartén u olla, introduce las carrilleras nuevamente y deja que se cocinen 5 minutos más. ¡Y listo! Sirve con un acompañamiento a gusto.

TUS PANORAMAS

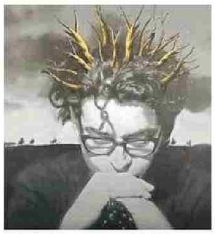
FACEBOOK DE QUILAPAYÚN

QUILAPAYÚN 60 AÑOS

La agrupación nacional Quilapayún cumple 60 años de trayectoria artística y para celebrar este hito revive en vivo la "Cantata Santa María de Iquique" en una versión inédita. Músicos y cantantes se presentarán el 23 de agosto, a las 20 horas, en el Teatro Municipal de Temuco. Entradas en Passline.

Avda. Pablo Neruda 01380, Temuco

IMAGEN DEL AFICHE PROMOCIONAL



JOE VASCONCELLOS ANUNCIA VISITA A TEMUCO CON GIRA TOQUE 30 AÑOS

El cantante Joe Vasconcellos y su banda está en ruta con la gira Toque 30 años, tour con el cual celebra en 2025 su histórico álbum. El programa considera un concierto en el Teatro Municipal de Temuco, el sábado (16), a las 20 horas. Boletos en Ticketmaster.

Temuco