

Fecha: 13-07-2025
 Medio: El Austral de la Araucanía
 Supl.: El Austral de la Araucanía - Domingo
 Tipo: Noticia general
 Título: **AGENDACULTURAL**

Pág.: 8
 Cm2: 589,7
 VPE: \$ 916.358

Tiraje: 8.000
 Lectoría: 16.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida

AGENDA CULTURAL

PASEOS PATRIMONIALES

MUNICIPALIDAD DE CURARREHUE



CUATRO VALLES

El paisaje que bendice a la comuna de Curarrehue se divide en cuatro valles para visitar: Trancura, Panqui, Cabedaña y Maichín. En todos, la belleza natural es la protagonista.

Curarrehue

MUNICIPALIDAD DE CURARREHUE



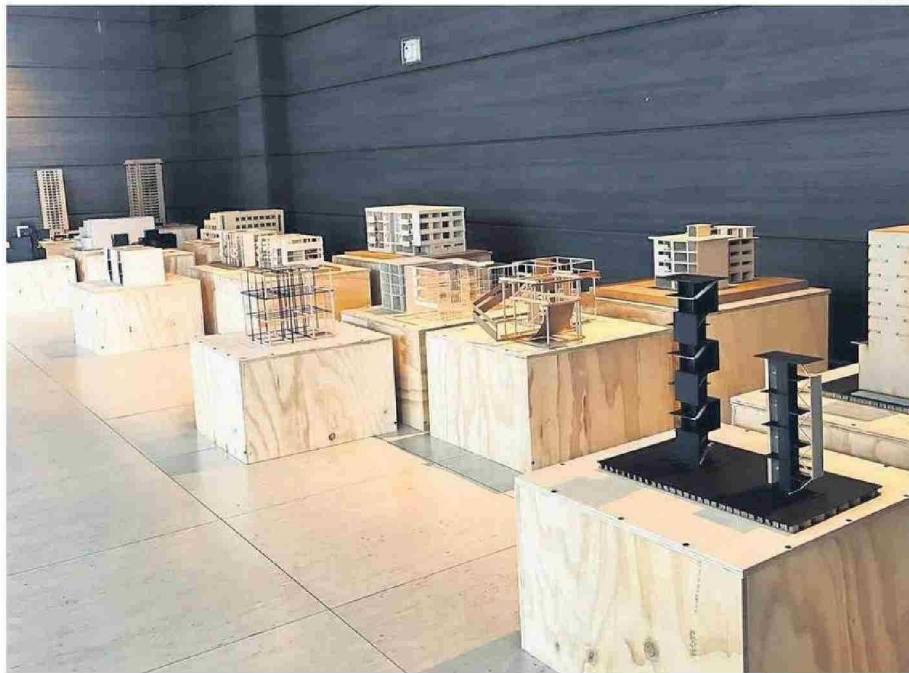
VIDA SILVESTRE

Bosques, cursos de agua cristalinos, montañas, glaciares y mucha vida silvestre otorgan características únicas a Curarrehue.

Curarrehue

GALERÍA DE ARTE

FOTO CEDIDA



"REVERSIONES PROYECTUALES"

El 10 de julio fue inaugurada la exposición "Reversiones proyectuales" en la Sala de Arte de la Universidad Mayor sede Temuco. Se trata de una muestra colectiva resultado de un reto formativo de innovador desarrollado por estudiantes de Arquitectura a partir de obras reales o existentes de la ciudad de Temuco. La entrada a la sala es liberada.

Avenida Alemania 0281, Temuco

DOÑA MESA



RECETASGRATIS.NET

Ingredientes: 1 lata de jurel, 2 huevos, ½ cebolla, 1 zanahoria, 1 diente de ajo, 4 cucharadas soperas de harina de avena, 1 cucharadita de orégano, 1 puñado de cilantro, pimienta, aceite y sal.

Preparación: escurre bien la lata de jurel, retira la piel y las espinas, y desmenuza el pescado.

Pela la zanahoria y córtala en cubos de 1 cm., corta la cebolla en dados pequeños y pica el ajo finamente.

Calienta una sartén con un poco de aceite. Sofríe la cebolla, zanahoria y ajo por unos minutos hasta que estén tiernos. Añade una pizca de sal y retira del fuego.

Corta el cilantro fresco y reserva.

Mezcla en un bol grande el jurel desmenuzado, el sofrito frío, cilantro picado, huevos, orégano, sal y pimienta.



Receta: Hamburguesa de jurel casera

Integra todo muy bien hasta obtener una mezcla homogénea. Agrega la harina de avena gradualmente hasta obtener una masa que se pueda moldear.

Divide en porciones iguales y forma las hamburguesas de jurel con las manos húmedas.

Calienta aceite abundante en una sartén y cocina las ham-

burguesas a fuego medio durante 3 ó 4 minutos por lado.

Cocínalas por ambos lados hasta que estén doradas y crujientes por fuera.

Sirve tus hamburguesas de jurel y acompáñalas con lo que más te guste, es una receta fácil, saludable y muy sabrosa.

TUS PANORAMAS

TMT / AFICHE

PRIMA TEATRO



VICTOR JARA SINFÓNICO

El homenaje musical "Victor Jara Sinfónico" se llevará a cabo el 25 de julio, a las 20 horas, en el Teatro Municipal de Temuco. El concierto será protagonizado por Francisco Sazo junto a al Coro del TMT y Orquesta Filarmónica del Teatro Municipal de Temuco, bajo la dirección de Francisco Núñez (Ticketplus.cl).

Avda. Pablo Neruda 01380, Temuco



PRIMA TEATRO TEMUCO ESTRENA "LA CERRO" EN TRASHUMANTES

El 17, 18 y 19 de julio, a las 20 horas, la Carpa Teatro Trashumantes presenta la obra "La Cerro", una versión del monólogo escrito por el venezolano José Gabriel Núñez, que cuenta la historia erótica de Tatiana. Dirige: Marioly Torres. Tickets en Portaldisc.

San Martín 0891, Temuco