

Fecha: 18-01-2026
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: **DOS RECETAS DE FIERO. EL RESTAURANTE DEL MOMENTO**

Pág.: 28
 Cm2: 646,3

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida



El nuevo restorán de Martín Cosmelli en Vitacura lleva dos meses abierto y tiene lista de espera. Con una cocina que refleja sus herencias familiares y con el fuego como protagonista, aquí dos recetas para preparar sus platos estrellas.

Una mesa de raulí de 12 metros de largo atraviesa el comedor. A su alrededor, cocina a la vista, murallas de ladrillo y una iluminación baja, diseñada para emular el movimiento del fuego, construyen un espacio que invita a quedarse. Así se siente estar en Fiero, el restorán que Cosmelli abrió en noviembre en el Centro Comercial Lo Castillo y que con una carta que se define como "libre, sabrosa y sin etiquetas", cargada hacia las carnes, mariscos y vegetales para compartir, desde su apertura ha sido un éxito total.

Acá, el creador de Fiero comparte dos de las recetas que mantienen las mesas del restaurante llenas, para experimentar el sabor de su cocina en primera persona.

Rosbif de lomo liso con emulsión de yema y mostaza, chimichurri ahumado y zapallo encurtido con semillas garrafiadas

Porciones: 4 a 6 Tiempo total: 2 h

Un lomo liso bien tratado es pura elegancia. Aquí es llevado al punto rosbit con una combinación que equilibra fuego, acidez y dulzor.

Ingredientes

Para el zapallo encurtido:

- 300 g zapallo butternut o camote, en láminas finas
- 1 taza vinagre de manzana
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 hoja de laurel
- 5 granos de pimienta entera
- 1 clavo de olor

Para las semillas de zapallo garrafiadas

- ½ taza pepas de zapallo
- 3 cucharadas de azúcar
- Pizca de sal

Para el rosbit

- 1 kg lomo liso limpio y sin membranas
- Sal de mar y pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva o neutro para sellar

Para la emulsión de yema y mostaza

- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 120 ml de aceite de oliva suave
- Gotas de jugo de limón
- Sal y pimienta

Para el chimichurri ahumado

- ½ taza perejil fresco picado
- 2 cucharadas de orégano fresco o seco
- 2 dientes de ajo picados
- 1 aji rojo sin semillas picado (opcional)
- ½ taza aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de aceite ahumado o un diente de ajo previamente ahumado

Preparación

- 1. Zapallo encurtido:** Mezcla en una olla el vinagre, el agua, el azúcar, el laurel, el clavo y la pimienta. Lleva a ebullición. Coloca las láminas de zapallo en un frasco y vierte el líquido caliente. Deja enfriar y reserva al menos dos horas (ideal de un día para otro).
- 2. Semillas garrafiadas:** En una sartén, derrite el azúcar hasta punto rubio. Incorpora las pepas de zapallo y una pizca de sal. Revuelve hasta que se cubran y se separen en pequeños racimos crocantes. Enfría sobre una lámina engrasada.
- 3. Rosbit de lomo liso:** Seca bien la carne. Salpimenta generosamente. Sella en sartén o plancha muy caliente con un hilo de aceite hasta dorar toda la superficie. Pasa al horno precalentado a 180 °C y cocina hasta que el centro marque 52 °C. Retira y deja reposar al menos 15 min para que los jugos se redistribuyan.
- 4. Emulsión de yema y mostaza:** Bate las

yemas con la mostaza. Agrega el aceite en hilo fino, batiendo sin parar, hasta obtener una textura cremosa. Ajusta con sal, pimienta y unas gotas de limón.

5. Chimichurri ahumado: Mezcla el perejil, orégano, ajo y aji con el aceite de oliva y el vinagre. Incorpora el aceite o ajo ahumado. Sazona.

6. Montaje: En cada plato, dibuja una base de emulsión. Coloca láminas tibias de rosbit. Cubre con chimichurri ahumado. Decora con las láminas de zapallo encurtido y termina con las semillas garrafiadas.

***Notas del chef**

El reposo del lomo es clave: evita que pierda jugos al cortar. Si quieres un ahumado más intenso, coloca el chimichurri en un frasco con una astilla de carbón encendido durante un par de minutos. El encurtido de zapallo mejora con un reposo de 24 h, ganando brillo y acidez.

Orzo buco – Fiero Style

Osobuco cocinado largo, desmenuzado y trabajado como un "risotto" pero con orzo. Porciones: 4 Tiempo total: 4 h

Ingredientes

Para la carne

- 1,2 kg de osobuco (ideal con buen colágeno)
- 1 cebolla en pluma
- 2 dientes de ajo aplastados
- 1 zanahoria en trozos
- 1 rama de apio
- 1 hoja de laurel
- 1 chorrito de vino tinto
- Agua o caldo suficiente para cubrir
- Sal

Para el sofrito y montaje tipo risotto

- 1 taza de orzo (pastina tipo arroz)
- 1 cebolla perla picada fino
- 1 zanahoria brunoise
- 1 tallo de apio brunoise

- 50 g de mantequilla (usar fría para el final)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1-1,2 litros del caldo de cocción del osobuco (caliente)
- Sal y pimienta negra
- Parmesano (opcional, según tu línea en Fiero)

Preparación

- 1. Cocción del osobuco (base del sabor):** Sellar los osobucos por ambos lados en olla grande. Agregar la cebolla, ajo, zanahoria, apio y laurel. Sudar todo. Deglasar con un chorrito de vino tinto. Cubrir con agua o caldo. Cocinar a fuego bajo por tres-cuatro horas o en olla a presión una hora, hasta que la carne se desprenda sola. Retirar los osobucos, dejar templar y desmenuzar bien, cuidando de sacar nervios gruesos. Colar el caldo y mantenerlo caliente (será el caldo del risotto).
- 2. Sofrito:** En una olla amplia, calentar aceite de oliva. Sudar la cebolla perla, el apio y la zanahoria a fuego medio. Cuando esté todo brillante y tierno, agregar la carne desmenuzada. Mezclar para que se integre con el sofrito y tome sabor.
- 3. Montaje estilo risotto:** Agregar el orzo crudo a la olla con el sofrito y la carne. Revolver un minuto para que se impregne con grasa y sabor. Empezar a alimentar con caldo caliente de a poco, como risotto:
 - Añadir un cucharón.
 - Revolver.
 - Esperar que reduzca.
 - Repetir.
 Este proceso dura 10-12 minutos aproximadamente (el orzo cocina más rápido que arroz). Ajustar sal y pimienta, y cuando el orzo esté al dente, apagar el fuego y montar con mantequilla fría, moviendo la olla para lograr brillo y cremosidad. Debe quedar cremoso, untuoso y muy sabroso, no seco. Terminar con pimienta negra generosa, un chorrito de aceite de oliva y un toque de queso, optativo.