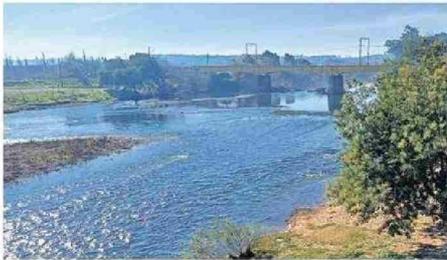


**AGENDA CULTURAL**

**PASEOS PATRIMONIALES**



MUNICIPALIDAD DE RENAICO

**BALNEARIO MUNICIPAL**

La comuna de Renaico cuenta con un Balneario Municipal, un recinto enclavado junto a la naturaleza sobre el cual se ha realizado una reciente inversión en mobiliario público.

Renaico MUNICIPALIDAD DE RENAICO



**TRADICIÓN ARTESANAL**

Don Arcadio Vivallos Soto es uno de los últimos vecinos que mantienen viva la cestería en mimbre entre los renaiquinos.

Renaico

**GALERÍA DE ARTE**



FOTO: GENTILEZA DE LA UA DE CHILE

**LETRAS FORJADAS**

Los artistas Cecilia Carrasco (Santiago) y Daniel Sandoval (Temuco) son los autores de la exposición "Letras forjadas" que presenta la Sala de Exposiciones de la Universidad Autónoma de Temuco, en el Edificio K. Se trata de una serie de piezas únicas creadas con antiguas máquinas de escribir y piezas de imprenta. La entrada es liberada.

Porvenir 580, Edificio K, Temuco

**DOÑA MESA**



RECETASGRATIS.NET

**I**ngredientes: 1 panceta o pieza de cerdo, 5 cucharadas soperas de aji panca, 2 cucharadas soperas de sal, 1 cabeza de pimienta negra molida, 1 cucharadita de comino molido, 2 cucharaditas de ajo molido, 1 cucharadita de orégano seco molido y 1 taza de cerveza negra.

**Preparación:** empieza marcando la piel del cerdo. Con un cuchillo afilado realiza cortes longitudinales de forma diagonal y realiza cortes transversales en sentido opuesto para formar un patrón.

Prepara la marinada (aderezo criollo). En un bowl vierte un par de cucharadas de aji panca, sal, pimienta negra molida, comino, ajo molido y orégano seco molido. Mezcla bien y rectifica la sazón. Puedes añadir más especias o hierbas. Una vez listo, añade



**Receta de Chanco al asador (tipo cilindro)**

la cerveza negra y remueve bien para que se integre.

Coloca la pieza de cerdo en un recipiente amplio y vierte todo el aderezo por encima. Masajea bien la carne para que se impregne el sabor. Cubre con papel film y deja marinar en el refri 3 horas o más. Pon la carne en el asador tipo cilindro (ta-

pado para ahumar) previamente encendido con carbón y deja cocinar unas 2 horas. Si no, lleva al horno. Para saber si el cerdo está listo, pincha la carne con un cuchillo. Si el jugo que sale es transparente, está listo. Por el contrario, si el jugo es rosado, necesita más tiempo de cocción.

**TUS PANORAMAS**

MARVEL

FACEBOOK DE LOS CONTINENTALES



**CINE**

Ya está en cartelera "Los 4 Fantásticos: Primeros pasos" (2025), el más reciente estreno de Marvel que da continuidad a la fase seis del universo cinematográfico fantástico. La cinta de superhéroes dirigida por Matt Shakman se extiende por 1 hora y 55 minutos y está clasificada para todo espectador.

Temuco



**EL GRUPO LOS CONTINENTALES REGRESA EN VIVO A LA PERRERA**

Lo prometieron y volverán. El grupo Los Continentales ofrecerá un concierto con sus mejores versiones de cumbia y clásicos latinoamericanos el viernes (1), a las 20 horas, en el restobar La Perrera de Temuco. Entradas en el sitio web de portaldisc.com.

O'higgins 907, Temuco