

Fecha: 15-02-2026  
 Medio: El Austral de la Araucanía  
 Supl.: El Austral de la Araucanía - Domingo  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **AGENDA CULTURAL**

Pág.: 8  
 Cm2: 588,6

Tiraje: 8.000  
 Lectoría: 16.000  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

## AGENDA CULTURAL

### PASEOS PATRIMONIALES

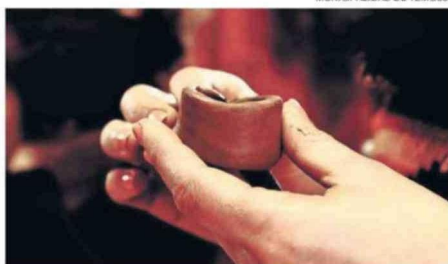


#### TRILLA A YEGUA SUELTA

En una nueva versión de esta fiesta, hoy a las 16 horas se realizará la esperada Trilla a cargo del Club de Rodeo Criollo Tito Santos, siendo uno de los momentos más esperados en la jornada,

Lautaro

MUNICIPALIDAD DE TEMUCO



#### FESTIVAL COMERCIO JUSTO

Hoy culmina la VII Edición de este Festival, donde 30 artesanos de todo el país, presentan sus hermosos oficios artesanales.

Parque Isla Cautín, Temuco

### GALERÍA DE ARTE



FOTO: EL AUSTRAL

#### CARTOGRAFÍAS XXY: MÜLFÜL Y KÜTRAL

En el Museo Regional de La Araucanía se exhibe este proyecto de investigación-creación, concebido y dirigido por el artista visual Gastón Laval Possel. La muestra se articula como una plataforma de experimentación interdisciplinar donde convergen un conjunto de expresiones artísticas. La entrada a la sala es liberada de martes a viernes de 9.30 a 17 horas y sábado de 11 a 18 horas.

Avenida Alemania 84, Temuco

### DOÑA MESA



RECETAS GRATIS.NET

**I**ngredientes: 2 zapallo italiano, 300 gramos de carne molida, 1 cebolla, ½ pimentón rojo, 2 dientes de ajo, 2 huevos, queso mantecoso, sal, pimienta, orégano.

**Preparación:** Lava y corta el zapallo italiano en trozos. Agrégalo en una olla con un poco de agua y llévalos a hervir. En una sartén añade aceite y sofríe la cebolla por unos minutos. Cuando la cebolla esté un poco transparente, añade el pimentón y el ajo. Añade la carne molida y mezcla bien. Cuando esté cocida la carne, retira del fuego. Cuando el zapallo esté cocido, retira el exceso de agua y con un pisapapa haz un puré. Añade el puré de zapallo en la olla y cocina a fuego medio para eliminar el exceso de agua. Cuando el exceso de agua del zapallo italiano se haya evaporado, apaga el fuego y añade la carne molida,



#### Receta de Budín de Zapallo Italiano

da, integra bien. Agrega los huevos e integra bien. Truco: ideal que dejes reposar unos 5 minutos antes de añadir los huevos. Integra todo bien y rectifica la sazón si es necesario. Engrasa una fuente apta para horno y vierte la mezcla. Añade el queso mantecoso o el de tu preferencia en la superficie, puede ser rallado o

en láminas. Lleva al horno precalentado a 180° C por unos 30-35 minutos, o hasta que el budín esté firme y dorado por encima. Deja reposar unos minutos antes de cortar y servir. Puedes reemplazar la carne molida por pollo, atún o hacer una versión vegetariana sin carne.

### TUS PANORAMAS

MUNICIPALIDAD DE TEMUCO

INTERNET



#### EXPOSICIÓN "FERRO ARCHIVOS"

Hasta hoy está instalada esta muestra en la Casa de Máquinas del Museo Ferroviario. Una exposición del coleccionista Eduardo Contreras, quien durante años ha reunido objetos, documentos y material ferroviario que guardan fragmentos valiosos de la historia del ferrocarril en nuestra Región.

Av. Barros Arana 0565, Temuco



#### "CUMBRES BORRASCOSAS" LLEGA A CINES DE TEMUCO

La nueva adaptación del clásico Cumbres Borrascosas se estrena en cines de Chile. Está protagonizada por Margot Robbie como Cathy y Jacob Elordi como Heathcliff, cuya pasión prohibida se transforma de romántica a intoxicante en un épico relato.

Cinépolis y Cineplanet