

Fecha: 17-02-2026  
Medio: El Mercurio  
Supl. : El Mercurio - Revista Ya  
Tipo: Noticia general  
Título: **La hora de la terraza**

Pág. : 14  
Cm2: 583,8

Tiraje: 126.654  
Lectoría: 320.543  
Favorabilidad: ☐ No Definida

## Cocina

POR PÍA JARPA. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ

CARPACCIO DE ATÚN,  
PALTA Y PARMESANO CON  
SALSA DE MARACUYÁ.



# La hora de la terrazza

INNOVADORES APERITIVOS SON LA  
PROPUESTA DE ESTA SEMANA DE PÍA JARPA,  
PARA COMPARTIR CON LA FAMILIA Y AMIGOS  
DURANTE EL VERANO.



KEBABS DE CARNE CON CHIMICHURRI DE HIERBAS.

## Kebabs de carne con chimichurri de hierbas

(para 6-8 personas)

**Para los Kebabs:** 700 g de carne molida de vacuno cerdo; 1 taza de hojas de perejil fresco; sal y pimienta a gusto; palitos de brocheta; aceite para pincelar. **Para el Chimichurri de hierbas:** 1/4 taza de perejil fresco, picado fino; 1/4 taza de cilantro fresco picado fino; 2 cucharadas de orégano seco; 1 diente de ajo picado fino; 1/2 taza de aceite de oliva; 2 cucharadas de vinagre de vino blanco o de manzana; sal y pimienta.

1. Preparar los kebabs. En una procesadora, poner la carne molida, el perejil, sal y pimienta. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Con la ayuda de las manos, formar porciones alargadas de carne e insertar en palitos de

brochetas, presionando con cuidado para que queden firmes.

**3.** Calentar una sartén o plancha con grilla a temperatura alta y pincelar con aceite de oliva. Distribuir los kebabs girándolos para que se doren parejo por todos lados, hasta que la carne esté cocida a tu gusto.

**4.** Preparar el chimichurri. Mezclar en un bol el perejil, cilantro y orégano. Agregar el ajo, aceite de oliva y vinagre. Sazonar con sal y pimienta y dejar reposar al menos 30 minutos antes de servir para que se impregnen bien los sabores. Servir los kebabs con el chimichurri.

## Carpaccio de atún, palta y parmesano con salsa de maracuyá

(para 4-6 personas)

**Salsa de maracuyá:** 1/2 taza de pulpa de maracuyá; 2



CHEESECAKES DE RICOTTA Y TOMATES.

cucharadas de miel o azúcar rubia; 1 cucharada de jugo de limón; 2 cucharadas de aceite de oliva; 1 cucharadita de pasta de ají amarillo; sal y pimienta.

**Carpaccio:** 100 g de atún fresco en láminas muy delgadas; 1 palta grande madura, cortada en láminas finas; 50 g de queso parmesano en láminas; 4 cucharadas de alcaparras; mix de lechugas rizadas de distintos colores; aceite de oliva extra virgen; sal de mar y pimienta recién molida.

1. Preparar la salsa de maracuyá. En un bol mezclar la pulpa de maracuyá con la miel o azúcar rubia, el jugo de limón, aceite de oliva y pasta de ají amarillo. Sazonar con sal y pimienta y reservar en el refrigerador hasta utilizar.
2. Preparar el carpaccio. En un plato grande y plano, intercalar las láminas de atún con las láminas de palta,

formando un círculo.

**3.** En el centro del plato poner las lechugas rizadas. Distribuir las alcaparras sobre el carpaccio y agrega las láminas de parmesano.

**4.** Rociar con un poco de aceite de oliva, sal de mar y pimienta recién molida. Al minuto de servir, rociar con la salsa de maracuyá.

## Cheesecakes de ricotta y tomates

(Para 10-12 mini cheesecakes)

**Base:** 50 g de galletas saladas tipo club social; 50 g de mantequilla derretida; 50 g de queso parmesano rallado. **Relleno:** 250 g de ricotta; 1/2 taza de crema; 3 huevos; 1/2 taza de queso parmesano rallado fino; sal y pimienta. **Tomates:** 2 cucharadas de aceite de oliva; 1 1/2 taza de tomates cherry cortados en mitades; 1 cucharada de azúcar; sal y pimienta; 1 cucharada de

**vinagre balsámico; hojas de romero u otra hierba para decorar.**

**1.** Procesar las galletas, mantequilla y parmesano hasta que queden como migas gruesas. Si es necesario añadir más galletas si la masa queda húmeda o más mantequilla si queda seca. Distribuir en 10-12 moldes muy pequeños como para muffins o mini quequitos una capa de 1 cm aprox en cada molde.

**2.** En una procesadora mezclar la ricotta, crema, huevos y parmesano, sazonar con sal y pimienta. Verter la mezcla en los moldes sobre la capa de galletas y cocinar en un horno precalentado a 175 grados por 25-30 minutos o hasta que la superficie esté firme y el relleno cuajado. Retirar del horno y dejar entibiar por 10 minutos, luego desmoldar.

**3.** Mientras tanto en un sartén añadir el aceite, los tomates, azúcar y aceto balsámico. Cocinar a fuego medio hasta que los tomates se empiecen a caramelizar; una vez que pase eso, sazonar con sal y pimienta. Desmoldar los mini cheesecakes, agregar los tomatitos y decorar con romero u otra hierba fresca.

### Rollito de jamón serrano, queso azul y durazno

(para 6 personas)

**80 g de queso azul; 80 g de queso crema; 20 g de mayonesa; 1/4 taza de nueces; sal y pimienta; láminas de jamón serrano (cantidad necesaria para cubrir una superficie rectangular); 1 taza de hojas de rúcula; 1/2 durazno cortado en láminas muy delgadas; papel plástico; galletas para servir.**

**1.** En una procesadora, poner el queso azul, el queso crema, la mayonesa y las nueces. Procesar hasta obtener una



ROLLITO DE JAMÓN SERRANO, QUESO AZUL Y DURAZNO.



MOLDE DE QUESO FRESCO CON HIERBAS.

mezcla homogénea. Sazonar con sal y pimienta.

**2.** Cubrir una superficie lisa con papel plástico. Distribuir las láminas de jamón serrano formando una capa

rectangular.

**3.** Extender la mezcla de quesos sobre el jamón, dejando un pequeño borde libre.

**4.** Distribuir la rúcula sobre la mitad de la mezcla de queso y

luego, en la misma zona, añadir las láminas de durazno.

**5.** Con ayuda del papel plástico, enrollar firmemente formando un rollo. Amarrar los extremos con nudos muy apretados como si fuera un salame.

**6.** Refrigerar por un mínimo de 6 horas o hasta que esté bien firme.

**7.** Al momento de servir, retirar el papel plástico y cortar en rodajas con un cuchillo bien afilado y acompañar con galletas.

Tip: Puedes reemplazar el jamón serrano por salmón ahumado y el durazno por ciruelas o manzanas verdes salteadas.

### Molde de queso fresco con hierbas

(para 6-8 personas)

**400 g de queso fresco; 2 cucharadas de mayonesa; 1 cucharadita de mostaza; 1 taza de hojas de albahaca fresca; 1/2 taza de hojas de perejil fresco; 2 cucharadas de ají verde sin nervaduras, ni semillas; 1 cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta a gusto; 1/4 taza de cebollín, la parte blanca picada muy fina.**

**1.** En una procesadora, poner el queso fresco, la mayonesa, mostaza, albahaca, perejil, ají verde y aceite de oliva.

**2.** Procesar hasta que la mezcla esté homogénea, trasladar a un bol y sazonar con sal y pimienta. Luego agregar revolviendo el cebollín.

**3.** Forrar un pocillo con papel plástico, dejando que sobresalga por los bordes.

**4.** Poner la mezcla de queso y hierbas en el molde y cubrir con el papel plástico en la superficie. Refrigerar por un mínimo de 4 horas o hasta que esté bien firme.

**5.** Desmoldar antes de servir y acompañar con galletas o tostadas. ■