



# Recetas

## “Dieciocheras **sur**”

**Convivencia Escolar 2020.**



# CHANCHO EN PIEDRA



## INGREDIENTES

- 1 cucharadita de sal de mar
- ½ cucharadita de Mix de Pimienta
- 1 ½ cucharada de Orégano Entero
- 4 tomates
- 1 ají verde picado pequeño
- ½ cebolla picada en cubos pequeños
- 2 cucharadas de vinagre rojo
- 3 cucharadas de aceite maravilla

## PREPARACIÓN

Poner los ajos, la sal de mar, el mix de pimienta y el orégano entero en un mortero de piedra y machacar hasta moler e integrar los ingredientes.

Cortar los tomates en cubos pequeños y ponerlos en el mortero, agregando todo el jugo y semillas que hayan soltado al cortarlos. Añadir la cebolla, vinagre y aceite. Y con la piedra del mortero machacar hasta tener una salsa. Probar y sazonar con más sal, pimienta u orégano.

Esta salsa también se podría hacer en un procesador.

# MOTE CON HUESILLO



## INGREDIENTES

500 gr de huesillo  
2 litros de agua hervida  
2 palos de canela entera  
½ taza de azúcar rubia  
1/3 paquete de chancaca  
2 a 3 tazas de mote fresco

## PREPARACIÓN

Lavar bien los huesillos y ponerlos con el agua hervida en un bol, tapar y dejar reposar toda la noche. Al otro día, poner los huesillos con el agua de remojo, Canela entera, azúcar y chancaca en una olla. Cocinar a fuego medio hasta que los huesillos estén cocidos, estarán blandos al pincharlos; 35 a 40 minutos. Enfriar y luego refrigerar hasta que estén bien helados.

En otra olla, cocinar el mote en agua por 3 a 4 minutos. Colar y enfriar el mote bajo el chorro de agua fría. Reservar.

Para servir, poner mote en el fondo de un vaso alto. Poner 3 a 4 huesillos y luego tapar con el jugo de los huesillos. Servir inmediatamente.



# CHILENITOS



## INGREDIENTES

Masa  
6 yemas  
125 gr harina  
5 cucharadas de leche líquida

## Relleno

500 gr Manjar sin azúcar añadida o dulce de leche

## PREPARACIÓN

Para las tapas de los alfajores, poner la harina en un bol grande. Hacer un hoyo al medio y poner las yemas y la leche ahí. Con la ayuda de una cuchara de palo, ir mezclando los ingredientes. Luego amasar hasta tener una masa blanda y lisa. Tapar y dejar reposar por 10 minutos.

Calentar el horno a 180°C.

Uslerear la masa hasta tener un espesor de 3mm. Pinchar la masa con un tenedor y luego cortar círculos de 3 a 4 cm de diámetro. Poner en una lata de horno y hornear por 10 minutos o hasta que estén levemente doradas. Enfriar y reservar.

Bajar la temperatura del horno a 100°C.

- Para armar los alfajores, juntar 2 tapas con una cantidad generosa de manjar. Reservar.

# CHAPALELES



## INGREDIENTES

1 kilo de papas

250 gr harina

1 cucharadita de Polvos de Hornear

1 cucharadita de Sal de Mar

4 cucharadas de mantequilla, blanda

## PREPARACIÓN

Calentar el horno a 180°C.

Pelar las papas y cortarla en pedazos de unos 1,5 cm. Cocinarlas en agua salada, hasta que la papa esté blanda, unos 15 minutos. Colar y volver a la olla a cocinar por 1 minuto para secar el líquido que queda de la cocción. Moler la papa para obtener un puré liso.

Mezclar el puré con el resto de los ingredientes y con las manos formar una masa blanda. Dividir la masa en 16 pedazos iguales y luego ovillar (dar formar de bola). Poner las bolitas en una bandeja con lámina de silicona o papel mantequilla, luego aplastar levemente. Hornear por 20 a 25 minutos o hasta que esté doradas.



# CHURRASCAS



## INGREDIENTES

300 gr harina

¼ cucharadita de polvos de hornear

1 cucharadita de sal de mar

30 gr de manteca o margarina,  
derretida

160 a 180 ml de agua tibia

## PREPARACIÓN

Poner la harina, polvos de hornear y sal de mar en un bol.

Agregar la manteca derretida y mezclar con las manos hasta integrar. Ir de a poco agregando el agua tibia necesaria, amasando hasta tener una masa blanda. Tapar la masa y dejar reposar 30 minutos.

Dividir la masa en 8 porciones y dar forma de bolita a cada porción. Formar los panes, aplastando las bolitas, hasta tener un pan chato de unos 8 cm de diámetro.

Calentar una sartén, idealmente de fierro (también se pueden cocinar a la parrilla). Cocinar los panes por ambos lados hasta que estén dorados y se vean cocidos. Servir inmediatamente con queso de cabra o queso mantecoso.

# PEBRE CHILENO



## INGREDIENTES

- 1 tomate grande picado en cuadros pequeños
- 1 cebolla mediana picada en cuadros pequeños
- 2 dientes de ajos picados
- 3 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 1 trozo de ají verde picado
- 1 cucharada de ají rojo en pasta
- 2 cucharadas de aceite vegetal o de oliva.
- Sal y pimienta a gusto

## PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en un bol y dejar reposar una media hora al menos.

Rectificar el sabor y añadir más sal si es necesario.

En este momento pueden pasarlo por una picadora, si desean servirlo molido, sino lo dejan tal cual.

Servir acompañado de pan tibio con mantequilla. Aunque pueden servirlo para acompañar carnes o el plato que deseen, con las empanadas quedan espectaculares.

