



Cocina a bOrdo

Arnoldo Ojeda lleva 23 años cocinando en el crucero Skorprios II. Ahí, navegando entre los fiordos y hielos que recorrieron los chonos, ha desarrollado una cocina que recoge tradiciones chilenas sureñas, pero siempre con un toque personal que saca aplausos entre los pasajeros. Aquí cuenta cómo empezó a cocinar cuando tenía apenas 10 años y comparte algunas de sus recetas.

POR **STEPHANIE ELÍAS.**

FOTOS: **NICOLÁS CONTRERAS.**

— **Y**

o le echaba leña al fuego. Esa era mi pega.

Arnoldo Ojeda sonríe con timidez y cruza las manos sobre la mesa. Tiene 60 años y lleva más de 20 como maestro de cocina en la empresa de cruceros Skorprios, pero su primer acercamiento con la gastronomía fue muy simple: no hacía más que avivar el fuego

de una cocina a leña. Su gran maestra fue su madre. A cada pregunta responde lo justo, sin perderse en los detalles, excepto cuando se trata de hablar de ella. Lucrecia Zúñiga Garay fue maestra de cocina en el Hotel O'Higgins de Puerto Montt, cuando Arnoldo tenía 10 años.

—Me gustaba andar a las faldas de mi madre —recuerda—. Lo encontraba divertido. Veía cómo salían los platos, cómo trabajaba mi mamá, los garzones corriendo de allá para acá. Ahí me fue gustando el asunto. De ella aprendí que para llevar bien un equipo de cocina debía ser flexible y mantener el



La carta del Skorpios II ha sido especialmente pensada para el frío.



Desde los 17 años que Ojeda trabaja en hoteles y restaurantes.



El pernil con puré mixto, repollo morado y salsa de ciruelas es uno de sus platos más aplaudidos.

orden dentro del equipo.

A los 12 se vio obligado a dejar de ayudarla. Tuvo que concentrarse en sus estudios, pero al cumplir 15 anunció que dejaría las salas de clases porque quería empezar a trabajar. Se embarcó en una serie de actividades, hasta que a los 17 se enroló en una cocina: comenzó como ayudante y sanguchero en el hotel Colina, en Puerto Montt.

—A mi papá no le gustaba mucho que los hombres se metieran en la cocina, era machista el viejo— dice riendo, y después aclara que su padre, Efraín Ojeda, finalmente cedió. A la fecha, Ojeda —quien dice haber nacido para cocinar— ha

“Fui salsero, entremesero, pastelero, repostero, sanguchero, pizzero, parrillero... de todo (...) Me tuve que hacer a puño, con esfuerzo”, dice Ojeda.

trabajado en más de 14 hoteles y restaurantes y asegura haber pasado por todos los puestos de una cocina.

—Fui salsero, entremesero, pastelero, repostero, sanguchero, pizzero, parrillero, de todo —comenta.

Para profesionalizarse, tomó algunos cursos en Inacap y otros en el Hotel Carrera de Santiago, donde perfeccionó sus habilidades en pastelería. Pero, dice, no se puede decir que haya tenido una educación formal en esto de dominar los hornos y las sartenes: prácticamente todo lo que sabe se lo ha dado la experiencia. Una

vida entera detrás del fuego. A los 28 años, ya casado y con dos hijas, dejó su familia en Chile para poder perfeccionarse en Argentina. Allí trabajó, entre otros lugares, en el Hotel Sol Bariloche.

—Mi familia está acostumbrada a que yo viaje —dice sobre esa experiencia y sobre su vida actual, que lo tiene embarcado y sin acceso a señal o internet varios meses al año, navegando por los fiordos de la Patagonia chilena.

—Siempre fue así porque me tuve que hacer a puño, con esfuerzo, estudiando, tomando cursos. Mi esposa (Doralisa del Carmen Ovalle, de quien enviudó hace 15 años) siempre estuvo de acuerdo con esto y me incentivó a irme. Ella me pidió que hiciera cursos, me pidió que progrese —dice, y agrega entre risas:

—Era una buena mujer, se la podía dejar sola.

Antes de unirse a Skorpios, Ojeda trabajó en la conocida cadena Dinos. Don Constantino, dueño y fundador de los barcos Skorpios, escuchó de él y le ofreció un puesto en el Skorpios II, crucero que realiza 33 viajes por temporada. Ojeda tenía 35 años y se adaptó rápidamente, debido a



Para asegurar un buen sabor y textura, el cordero no debe pesar más de 12 kilos.



"Es clave que no se nos pase la mano con el licor, arruinaría el plato", dice el chef, sobre el perril con puré.

200 gramos de pimentones (de cualquier color); 100 gramos de tocino; 2 dientes de ajo; 8 picorocos; 200 cc de crema de leche; 100 gramos de queso rayado; 5 huevos.

Para la tartaleta:

500 gramos de harina; 100 gramos de manteca; 20 gramos (1 cucharadita de té) de polvos de hornear; 2 huevos; 200 cc de agua.

Para la salsa News:

Ketchup; crema; whiskey; 1 yema de huevo.

1. Preparar la tartaleta. En un bol, mezclar todos los ingredientes y amasar hasta incorporar. Llevar a una superficie enharinada y uslear. Pasar a un molde de tarta, pinchar con un tenedor y hornear por 15 minutos a 180 °C.

2. Preparar el relleno. En una sartén, saltear las cebollas con los pimentones y el ajo. Aparte, saltear el tocino para que bote la grasa. Una vez que esté dorado, agregar a la mezcla de cebollas

3. Incorporar los huevos, picorocos en trozos, queso rayado y crema. Revolver, distribuir sobre la tartaleta y hornear por 15 minutos a 180 °C.

su experiencia en hoteles; solo le costó un poco acostumbrarse a los mareos, cosa que le tomó un par de meses. El ritmo a bordo, dice, es un poco diferente a un restaurante tradicional, pues se trabaja con un menú fijo que cambia con cada temporada.

–Varían algunas cosas pero, en el fondo, sigue siendo gastronomía. La única diferencia es que uno no llega a la casa –acota. Durante los cinco días que dura cada viaje, Ojeda trabaja en diez platos principales distintos, pensados para el clima frío del sur, pero también debe asumir algunos encargos especiales: siempre hay pasajeros vegetarianos, veganos o con requerimientos nutricionales específicos.

Con todo, los predilectos siempre son los pescados y mariscos.

–Si al pasajero no le gusta algo yo me siento mal –confiesa, antes de compartir algunas de sus recetas.

QUICHE DE PICOROCOS

(para 5 porciones)

Para el relleno:

200 gramos de cebolla picada;

CORDERO PATAGÓNICO

(para 30 personas)

Durante la navegación, el crucero se detiene en la isla de Chaulinec, donde –asegura el chef– se obtienen los mejores corderos de la zona. Dos días después, la tripulación se baja en el Fiordo Quitalco donde se prepara el cordero al palo.

1 cordero de 3 a 4 meses (no debe pesar más de 12 kilos); sal a gusto; chimichurri (tomate, orégano, cerveza, ajo, triturado en la licuadora).

1. Colocar el cordero en un asador metálico y asegurar con alambre.

2. Dejar asar con fuego a leña 4 a 5 horas.

3. Retirar apenas se dore para que no se reseque y servir con acompañamientos a elección.

“A mi papá no le gustaba mucho que los hombres se metieran en la cocina. Era machista el viejo”, ríe Ojeda.

4. Preparar la salsa News. En una olla, colocar todos los ingredientes y cocinar a fuego medio hasta reducir. Bañar la quiche con la salsa caliente al servir.

PERNIL CON PURÉ CARMEN

(para 5 porciones)

Para el perril:

700 gramos de perril; verduras enteras a elección (para el caldo de cocción); 100 gramos de ciboulette para decorar.

Para el repollo:

300 gramos de repollo morado picado fino; 100 gramos de tocino; 50 gramos de cebolla picada fina; 50 gramos de pimentones; 1 manzana rallada; 100 gramos de pasas; ajo; 150 gramos de tomate; pizca de canela; clavos de olor; 50 cc de vinagre.

Para el puré:

½ kilo de papas; ½ kilo de zapallo; 25 o 50 gramos de mantequilla; 100 cc de leche; 1 chorrito de crema.

Para la salsa de ciruelas:

200 gramos de ciruelas licuadas; 50 cc de licor dulce (por ejemplo, de naranja); maicena para espesar.

1. Preparar el perril. En una olla grande, colocar el perril y las verduras para el caldo de cocción. Cubrir completamente con agua y cocinar, sin sal, hasta dar media hora de hervor.

2. Preparar el puré. Cocer las papas



Opcional, para darle un toque extra de color y sabor, el chef monta el plato sobre una salsa de vino tinto.

y el zapallo por separado en agua con sal. Pelar y procesar en un pasa puré sobre una olla. Mezclar ambas verduras, agregar leche, crema y mantequilla, y cocinar un par de minutos hasta incorporar.

3. Preparar el repollo morado. En una sartén grande, sofreír el repollo junto con la cebolla, pimentón, ajo y tomate. En otra sartén, freír el tocino hasta que bote la grasa. Incorporar el tocino al repollo y agregar las pasas y la manzana. Aliñar con el vinagre.

4. Servir el pernil decorado con el ciboulette picado y acompañado por el puré, repollo y salsa de ciruelas.

CONGRIO A LA CHILENA

(para 5 porciones)

500 gramos de porotos blancos cocidos; 250 gramos de cebolla; 100 gramos de ají verde; 100 gramos de cilantro; 1 kilo de congrio;

Sobre la cocina a bordo: “Varían algunas cosas, pero en el fondo sigue siendo gastronomía. La única diferencia es que uno no llega a la casa”.

500 gramos de camarones salteados en aceite de oliva; ají cacho cabra.

- 1.** Cocinar el congrio a la plancha.
- 2.** En un bol, mezclar los porotos blancos con la cebolla, ají verde y cilantro. Aliñar a gusto y distribuir sobre cada plato, formando una cama para el pescado.
- 3.** Servir decorado con los camarones salteados. **ya**