

COCINA

GASTRONOMÍA ENTRE GLACIARES MILENARIOS

Es indudable que la belleza del extremo sur de nuestro país cautiva a quienes han tenido el privilegio de visitarlo. Invitados por los Cruceros Skorprios pudimos palpar en vivo la belleza de la Patagonia chilena. Desde septiembre hasta finales de abril la empresa ofrece cruceros de dos, tres, cuatro y cinco días.

Para nuestro viaje de cuatro días elegimos la ruta Kaweskar y nos embarcamos en Puerto Natales. Ahí comenzó una travesía que nos llevó a recorrer canales y fiordos de Campo de Hielo Sur. Durante el trayecto visitamos los glaciares Amalia, El Brujo, los del Fiordo Calvo y del Fiordo de las Montañas, donde pueden hacerse visitas oculares, contemplación, caminatas hasta su frente y morrenas. Hay tanto hielo en esta zona que el paisaje es similar a la Antártida, y solo se diferencia porque está rodeado de la imponente cordillera de los Andes. También hay un paseo donde se navega entre los témpanos en embarcaciones de expedición para observar la variada flora y fauna de la Patagonia que aún se encuentran en estado virgen y salvaje.

Los días de aventuras que vivimos se combinaron con una atención a bordo del barco de primerísimo nivel. Fuimos muy privilegiados de haber sido parte de esta fascinante aventura y por eso queremos compartir con los lectores de ¡HOLA! algunas recetas de las deliciosas preparaciones que disfrutamos arriba del Skorprios III.



Cruceros Skorprios ofrece diferentes alternativas de viajes para descubrir y disfrutar la magia de la Patagonia chilena. Sus rutas alternativas permiten navegar entre canales y fiordos en un mar sembrado de islas, y visitar volcanes y glaciares de una naturaleza que aún se encuentra en estado virgen y salvaje.

Por Lorena Valenzuela S. Fotografías Juan Pablo Sierra



ISLA FLOTANTE

(10 personas)

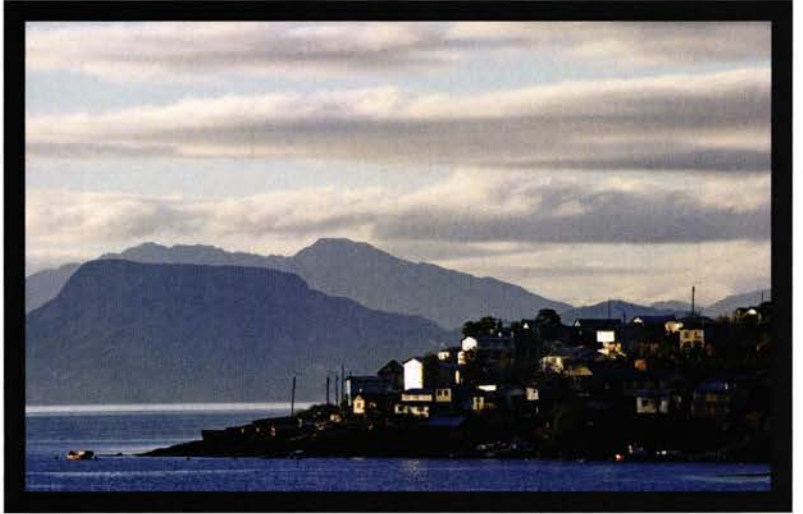
INGREDIENTES

- 500 cc de clara de huevo
- 500 g de azúcar granulada
- 100 g de nueces
- 100 g de pasas

Para la natilla:

- 500 cc de leche hervida
- 4 yemas de huevo
- Maicena para espesar
- Gotas de vainilla
- Azúcar

1. Batir las claras de huevo a punto nieve por alrededor de 10 minutos. Una vez batida, incorporar los frutos secos, dividir en porciones y coser a baño maría por 20 minutos a una temperatura de 120 °C.
2. Para la natilla, calentar la leche en una olla y una vez que haya hervido agregar las yemas de huevo. Luego adicionar la maicena para espesar y gotas de vainilla y azúcar para el sabor.
3. Llevar la natilla a potes individuales y agregar una porción de la mezcla de claras de huevo con frutos secos.



CENTOLLA SKORPIOS

(10 personas)

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de centolla cocida y limpia
- Hojas de lechuga
- Gotas de vinagre balsámico

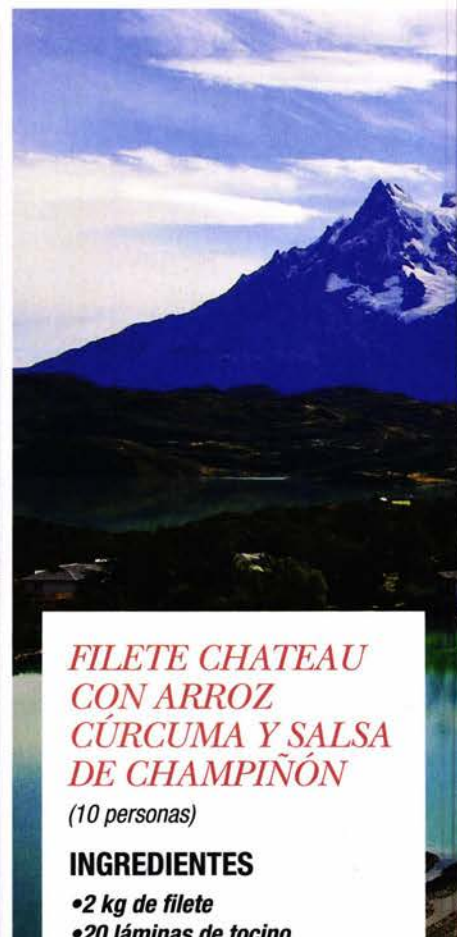
Para la salsa:

- 100 g de crema fresca
- 20 g de ajo molido

- 50 g de ciboulette
- 100 g de mayonesa

1. Desmenuzar la centolla y disponer en los platos en forma de pilar.
2. Mezclar los ingredientes de la salsa y poner a un costado del plato. Agregar gotas de vinagre balsámico.
3. Decorar con hojas de lechuga.





**FILETE CHATEAU
CON ARROZ
CÚRCUMA Y SALSA
DE CHAMPIÑÓN**

(10 personas)

INGREDIENTES

- 2 kg de filete
- 20 láminas de tocino

Para la salsa:

- 500 cc de crema fresca
- 400 g de champiñón
- 200 cc de vino tinto
- Sal
- Pimienta
- 100 g de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 10 tomates cherry
- 1 pimentón
- 5 aceitunas sin carozo
- 500 g de arroz
- 500 cc de agua
- Cúrcuma

1. Para preparar la salsa, derretir la mantequilla y después incorporar la harina. Agregar la crema fresca, el vino tinto y los champiñones limpios y picados. Salpimentar.

2. Granear el arroz con la cúrcuma.

3. Cortar el filete en porciones de 200 g cada una. Tornear con dos láminas de tocino por filete. Salpimentar a gusto y grillar. Cocinar durante 5 minutos por lado a una temperatura de 200 °C.

4. Para el montaje, disponer en el plato una porción de la salsa de champiñón y del arroz con cúrcuma. Poner sobre el arroz el filete grillado. Decorar con hojas de lechuga y tomates cherry.

**LA RUTA KAWESKAR CAUTIVA A QUIENES BUSCAN
EXPLORAR LUGARES ÚNICOS NAVEGANDO A TRAVÉS
DE LOS CANALES PATAGÓNICOS**



CONGRIO GRILLÉ CON TORTILLA ESPAÑOLA Y SALSA CANDY

(10 personas)

INGREDIENTES

- 2 kg de congrio
- 300 g de harina
- 2 kg de papas
- 2 chorizos
- 6 huevos
- 3 cebollas
- 1 lechuga
- Ciboulette
- Aceite de oliva

Para la salsa candy:

- 1 l de fondo de pescado
- 5 tomates
- 2 pimentones rojos
- 200 cc de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- Harina
- Mantequilla
- Sal y pimienta

1. Para la tortilla, pelar y cocer las papas. Una vez listas cortar en láminas. Limpiar las cebollas, cortar en pluma y freír en aceite de oliva. Luego picar los chorizos y añadir a la mezcla. Después incorporar las papas cocidas y, por último, agregar los huevos batidos para hacer la tortilla. Cocer a fuego lento y una vez lista porcionar en trozos de 200 g.
2. Para la salsa, cocer reducir y licuar todos los ingredientes. Ligar con mantequilla y harina.
3. Cortar el congrio en trozos pequeños. Sazonar y grillar.
4. Para servir, poner el trozo de tortilla al centro del plato, un poco de salsa al costado y dos porciones de congrio sobre la tortilla.

