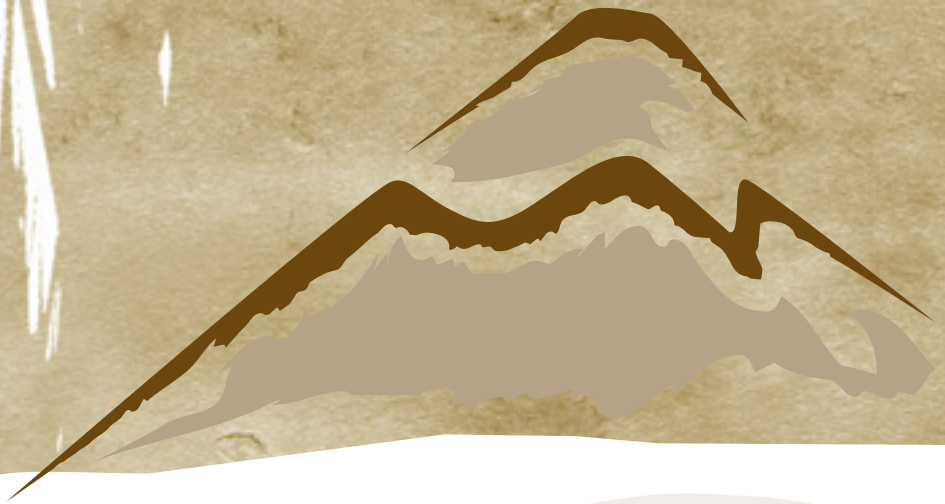


Recetas del Sur

Chilean Recipes



Puerto Varas - Chile



Watt's es una marca con una larga tradición y prestigio en el país. Sus orígenes se remontan a la década del 30 cuando la Sra. Nelly Styles de Watt decide enfrentar la grave crisis económica que afectaba al mundo, y a Chile en particular, con la mejor de sus armas: sus mermeladas caseras. Con el secreto de tradicionales recetas y la mejor fruta montó un pequeño negocio al que llamaría "Watt's homemade jams & jellies".

Pronto, la fama de sus mermeladas se expandiría por todo Chile y el negocio comenzaría a crecer. La marca fue registrada en una forma simplificada y como ya estaba siendo conocida, así nació "Watt's". La industrialización y la diversificación no se hicieron esperar, a las mermeladas se sumó un nuevo producto que se convertiría en uno de los más emblemáticos de Watt's: los néctares. Damasco, durazno y pera fueron los primeros sabores de este nuevo producto, único de su tipo en Chile. Un lanzamiento que también marcaría otras características, como la capacidad de innovar y marcar tendencia en el mercado, que han acompañado a la marca desde sus inicios.

Fue a partir de la década del 80 que la industrialización, diversificación y crecimiento alcanzaron grandes escalas y llevaron a la marca a un posicionamiento de primer nivel, que se ha ido acrecentando año a año.

La trayectoria que Watt's tiene hoy en el mercado es reconocida por los consumidores, quienes la asocian con calidad, sabor y lo mejor de la fruta.

Además, cuenta con el respaldo de Watt's S.A, una de las empresas de alimentos más grande del país que cuenta con prestigiosas marcas como Chef, Belmont, Loncoleche, Calo y Sureña, entre otras.

Watt's is a brand with a long tradition and prestige in the country. their origins in the 30s when Mrs. Watt Nelly Styles decides to confront the serious economic crisis affecting the world, Chile in particular, with the best weapons: his homemade jams. with the traditional secret recipes and the best fruit set up a small business which would be called "Watt's homemade jams & jellies."

Soon the fame of his jams would spread throughout Chile and the business begin to grow. The trademark was registered in a simplified and as was already known, was born "Watt's". Industrialization and diversification did not wait to jam added a new product that would become one of the most emblematic of Watt's: the nectars. Damascus, peach and pear flavors were the first of this new unique product of its kind in Chile. A release that also mark other features like the ability to innovate and make trend the market that have accompanied the brand since its inception

It was from the 80 decade that industrialization, diversification and reached large scale growth and led to the brand to a class position, which has been increasing every year.

Watt's the path that is now the market is recognized by consumers who associate it with quality, flavor and best of the fruit. It also has the backing of Watt's SA, one of the companies largest food country with prestigious brands such as Chef, Belmont, Loncoleche, Calo and Southern, among others.



El Comité de Damas del Rotary Club Puerto Varas, junto al alto auspicio de una de las mayores empresas chilenas del rubro, Alimentos Watt`s S.A, están contribuyendo con lo mejor de las recetas tradicionales chilenas a vuestra personal experiencia culinaria.

Nos gustaría compartir estas recetas fáciles de preparar, económicas y de gran utilidad, que han sido recopiladas por las integrantes del Comité.

Los fondos recaudados con la venta de este recetario irán en beneficio de las obras sociales apadrinadas por el Comité de Damas.

The ladies committee of the Rotary Club Puerto Varas, with the sponsorship of Alimentos Watt`s S.A., one of the biggest chilean food companys are contributing with the best of traditional chilean recipes to your own cooking experience.

They are carefully and thoughtfully selected and compiled in a recipe book by the members of this committee for your enjoyment.

The funds generated from the sale of this recipe book go directly to support social programs sponsored by the ladies committee.



Quisiéramos agradecer a nuestra socia y amiga Coca Ruiz de Rojas quién bajo su presidencia (1996-1997) dedicó su tiempo y entusiasmo para confeccionar, junto a su directiva, este recetario. Agradecemos además la cooperación de todas las socias y amigas que entregaron sus mejores recetas, consejos de cocina y que colaboraron con la confección de este libro.

Agradecimientos especiales a:

- Bernardita Rojas Ruiz
- Mauricio Carrasco Briones
- Ximena Ávila de Rojas
- Sofía Barrientos Pellón

We would like to thank our member and friend Coca Ruiz de Rojas, which under presidency (1996-1997) devoted her time and enthusiasm to create with her directive this cooking book. We also thank for the cooperation all members and friends for their best recipes, cooking tips and collaboration to produce this book.

Special thanks to:

- Bernardita Rojas Ruiz
- Mauricio Carrasco Briones
- Ximena Ávila de Rojas
- Sofía Barrientos Pellón

Indice

Index

Platos Típicos / Typical Food

Empanas de Horno	9
Baked empanadas	9
Empanas de queso fritas	10
Fried cheese empanadas	10
Humitas	10
Humitas	10
Pastel de choclo	11
Corn and meat pie	11
Porotos granados	12
Porotos granados	12
Estofado de carne	12
Beef stew	12
Tomatican	13
Tomatican	13
Cazuela	13
Cazuela	13
Ensalada chilena	14
Chilean salad	14
Pebre	14
Pebre	14

Pescados y Mariscos / Sea Food

Almejas rellenas	16
Stuffed clams	16
Anticuuchos de ostiones	17
Scallops on skewers	17
Machas parmesanas	17
Parmesan clams (machas)	17
Cancato	18
Barbecued fish	18
Pastel de jaivas	18
Crab pudding	18
Caldillo de congrio	19
Caldillo de congrio	19
Choritos al vino blanco	20
Mussels in white wine	20
Curanto	21
Curanto	21
Sopa marinera	22
Marine soup	22
Ceviche	23
Ceviche	23
Kuchen de cebolla	23
Onions kuchen	23
Chupe de locos	24
Loco (similar abalone) pudding	24
Salsa de tomate	25
Tomato sauce	25
Chupe de salmón	26
Salmon pudding	26
Budin de salmón	27
Salmón casserole	27
Trucha rellena	28
Filled trout	28

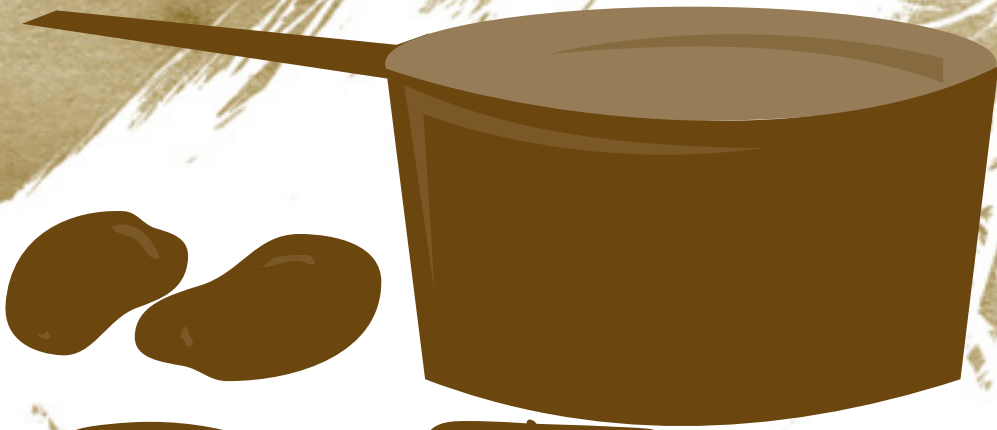
Repostería / Repostery

La reina de los postres	30
The queen of desserts	30
Mousse de limón	31
Lemon mousse	31
Arrollado de castañas	31
Chestnut roll	31
Empolvados	32
Empolvados	32
Crema de limón	32
Lemon cream	32
Brazo de reina	33
Whipped cream roll	33
Flaumklose (Postre de ciruelas envueltas)	34
Flaumklose (Plums bundles dessert)	34
Picarones	35
Picarones	35
Panqueques	36
Pancakes	36
Strudel	37
Strudel	37
Bolitas de naranja y zanahoria	38
Orange carrot little balls	38
Relleno de lucumas	38
Lucuma filling	38
Repollitos	39
Repollitos (Little cabbage)	39
Rollo de chocolate	39
Chocolate roll	39
Sopaipillas	40
Sopaipillas	40
Roscas	41
Roscas	41
Galletas de coco	41
Coconut cookie	41
Galletas de limón	42
Lemon cookie	42
Galletas de mantequilla	42
Butter cookie	42
Galletas de navidad	43
Christmas cookie	43
Queque de ciruelas secas	43
Dry plums cake	43
Galletas de miel	44
Honey cookie	44
Betún de nueces	44
Nuts creame	44
Galletas de nueces	45
Walnuts cookie	45
Crema de ron	45
Cream rum	45
Galletas de queaker o nueces	46
Oatmeal and walnut cookie	46
Galletas de naranja	46
Orange cookie	46
Streusel o miga	47
Streusel	47
Alfajores	47
Alfajores	47

Queque de manzana	48
Apple cake	48
Crema moka	48
Moka cream	48
Queque marmol	49
Marble cake	49
Pan de pascua	50
Christmas bread	50
Kuchen batido	51
Beaten cake	51
Kuchen de guindas	52
Sour cherry cake	52
Kuchen de nuez	53
Walnut cake	53
Bienenstich o kuchen panal de abeja	54
Honeycomb cake or "bienenstich "	54
Crema de vainilla	55
Vanilla cream	55
Torta de nueces	55
Walnut cake	55
Torta de azúcar dorado	56
Golden cake	56
Torta helada de galletas de soda	56
Frozen soda cookie	56
Torta de amapola y merengue	57
Poppy seed and merengue torte	57
Torta de ciruelas	58
Plums cake	58
Torta de mil hojas	59
Thousand leaves cake	59
Torta cielo	59
Sky torte	59
Torta de papas y chocolate	60
Potatoes and chocolate cake	60
Torta de zanahorias	60
Carrot cake	60
Torta crocante	61
Crunky cake	61
Torta de piña	62
Pineapple cake	62
Crema de manzana	63
Apple cream	63
Tarta de manzana	64
Apple tart	65
Panqueques de manzana	66
Apple pancakes	66
Pastel de queso sin hornear	67
No bake cheese cake crumb crust	67
Pie de zapallo	68
Punkin pie	68

Aperitivos / Spirits

Cola de mono	70
Cola de mono (monkey's tail)	70
Pisco sour	70
Pisco sour	70
Vaina	71
Vaina	71
Ponche en vino blanco	71
Dry white wine punch	71



Platos Típicos

Typical Food

Recetas
del Sur



EMPANADAS DE HORNO

- 4 tazas de harina
- 1 cucharada de sal
- 1 yema de huevo
- 1 huevo entero, batidos juntos.
- 1/2 taza de leche tibia
- 1 taza de manteca derretida
- 1 taza de agua tibia.

Cernir la harina y sal, agregar los huevos batidos, la manteca derretida y la leche. Mezclar para hacer una masa firme y dividirla en 20 porciones. Extenderlos en círculos.

Poner una cucharada de pino, en una de las mitades del círculo y cubrir con la otra mitad. Mojar los bordes con leche y doblar para hacer un borde.

Hornear en horno caliente a 205 grados celcius hasta que estén cocidas y doradas.

RELLENO DE CARNE O PINO

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de ají de color
- 4 cebollas picadas a cuadritos
- 1/2 cucharadita de ají en polvo
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de orégano
- Sal a gusto
- 1 Kg de posta rosada picada.
- 3 huevos duros
- 20 aceitunas negras
- 40 pasas grandes

Calentar el aceite con el ají de color y freír las cebollas hasta que ablanden. Agregar el ají, el orégano comino y sal. Agregar la posta rosada y mezclar con la cebolla.

Cocer hasta que la carne deje de ser rosada y no se ponga demasiado dorada. Dejar listo hasta el día siguiente, para que el jugo se asiente. Rellenar las empanadas, agregando pedazos de huevo, las pasas y las aceitunas, dividiendo todo en forma igual entre las 20 empanadas. Doblar la masa en la forma descrita más arriba.

Si se prefieren brillantes, se untan con una mezcla de huevo batido, con dos cucharadas de leche antes de colocarlas al horno.

BAKED EMPANADAS

- 4 cups flour
- 1 tbsp Salt
- 1 egg yolk
- 1 whole egg, beaten
- 1 cup warm milk
- 1 cup melted shortening
- 1 cup warm water

Sift the flour and salt, add the beaten eggs, the milk and the melted shortening. Mix to make stiff dough, divide into 20 pieces. Roll each thinly into a circle.

Put a spoonful of the stuffing on half a circle and fold over. Wet the edge with milk; fold over again to make a border. Bake in a hot oven by 400°F until brown and cooked.

MEAT FILLING "PINO"

- 2 tbsp Oil
- 1 tsp Paprika
- 4 onions sliced in squares
- 1 tsp chili powder
- 1 tsp Cumin
- 1 tsp oregano
- Salt
- 2 lb ground meat
- 3 hard-boiled eggs, sliced
- 20 black olives
- 40 large raisins

Heat the oil with the paprika, fry the onions until soft. Add the chili powder, oregano, cumin and salt. Add the ground meat and mix with the onions. Cook until no longer pink, but do not let the meat get too brown.

Leave until the next day so that the juice sets, Fill the empanadas and add slices of egg, the raisins and olives divided between the 20 empanadas. Fold over the dough as described above.

If you like them shiny, paint with a glaze made of 1 egg beaten with 2 tsbs of milk before putting them in the oven.

EMPANADAS DE QUESO FRITAS

2 tazas de harina.
 2 cucharadas de margarina o manteca
 1 cucharadita de sal.
 Agua
 2 tazas de queso gouda cortados en cuadrados de 1 cm.
 Aceite

Mezclar la harina, la sal con la manteca. Agregar suficiente agua como para hacer la masa. Uslear en forma rectangular: 70 x 15 cm.

Colocar el queso en la mitad inferior con 5 cm. Entre cada pedazo. Mojar los bordes con agua o leche. Doblar la parte superior de la masa hacia abajo sobre el queso y presionar hacia abajo.

Cortar en cuadros. Freírlas en aceite hirviendo hasta que estén doradas.

HUMITAS

6 choclos grandes rallados. (guardar hojas de los choclos)
 2 cebollas picadas finas.
 2 cucharadas de manteca o margarina.
 1 cucharada de albahaca picada fina.
 1 cucharadita de ají de color
 1 cucharadita de sal
 1 ají verde picado
 Orégano y pimienta molida

Se fríe en manteca o margarina, la cebolla con sal, orégano, pimienta y ají de color, hasta cocerse, luego se agrega la albahaca, ají verde y los choclos rallados, todo esto se precoco. Si es necesario agregarle un poco de leche.

Las hojas de los choclos se pasan por agua hirviendo, se juntan de a dos y se les echa tres cucharadas de esta mezcla, se hace un paquete amarrándolo con pita. Estos paquetes o humitas, se ponen en una olla grande (3 lt) con agua hirviendo y una cucharada de sal. Se cocinan por 30 minutos sin dejar de hervir.

También esta mezcla se puede cocer en olla agregando mas leche y se llaman humitas en olla. Se sirven con ensaladas a la chilena o espolvoreadas con azúcar flor.

FRIED CHEESE EMPANADAS

2 cups flour
 2 tbsps margarine or shortening
 1 tsp salt
 Water
 2 cups cheese (Gouda) cut up in 1 cm. squares
 Oil

Mix flour and salt, cut in shortening. Add enough water for the mixture to hold together. Roll out into a long strip, about 30 by 6 ins. Put the cheese squares on the lower half about 2 in. apart. Wet edges with water or milk. Fold top half of dough down over the cheese and press with the fingers. Cut in squares. Fry in hot oil until golden.

HUMITAS

6 ground corn ears (save husks)
 2 finely chopped onions
 2 tbsps butter or margarine
 1 tbsp finely chopped basil
 1 tsp red chili
 1 tsp. Salt
 1 finely chopped green chili
 Oregano and pepper

Fry onions in butter or margarine with salt, oregano, pepper and colored chili until cooked. Add basil, green chili and ground corn ears. All these ingredients are pre-cooked. If necessary add milk.

The corn husks are dipped in boiling water. Join two of them at a time and add 3 tbsps of the corn, mix and make a package tying it with string. These packages or humitas are places in a large 3 liter pot with salted boiling water. Cook for 30 minutes continuously in boiling water.

You can also cook this corn mixture in a pot adding more milk. This is called "humitas in a pan". This dish is served with Chilean salad or topped with powdered sugar.



PASTEL DE CHOCLO

- 6 choclos grandes rallados.
- 8 hojas de albahaca, picadas finas.
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1/2 taza de leche.
- 4 cebollas grandes picadas
- 3 cucharadas grandes de aceite
- 1/2 Kg de posta negra molida.
- Sal y pimienta a gusto.
- 1 cucharadita de comino molido.
- 4 huevos duros rebanados.
- 1 taza de aceitunas negras
- 1 taza de pasas
- 12 presas de pollo, doradas en aceite caliente y condimentadas con sal, pimienta y comino molido.
- 2 cucharas de azúcar flor

En una olla grande ponga el choclo rallado, la albahaca picada, sal y mantequilla. Cuando esté caliente agregue la leche de a poco, revolviendo constantemente hasta que espese. Cocine a fuego lento por 5 min. Deje a un lado mientras prepara el pino.

Fría la cebolla en aceite hasta que este transparente, agregue la carne molida y revuelva hasta que se dore. Aliñe con sal, pimienta y comino molido.

Para preparar el pastel use una fuente a prueba de horno que pueda llegar después a la mesa. Esparza en el fondo de la fuente el pino. Sobre esto, coloque las rebanadas de huevo duro, aceitunas y pasas. Ponga las presas de pollo encima (deshuesadas si se prefiere) y cubra todo con la mezcla de choclo. Espolvoree sobre esto las 2 cucharaditas de azúcar flor.

Servir caliente en plato hondo. Lleve al horno caliente 205° por 30 a 35 min, hasta que se dore. Sirva con ensalada a la chilena.

CORN AND MEAT PIE

- 6 large ears of corn, grate the kernels
- 8 leaves of fresh basil, finely chopped
- 1 tsp salt
- 3 tbsps butter
- 1/2 cup milk
- 4 large onions chopped
- 3 tbsps oil
- 1 lb. finely ground lean beef
- Salt and pepper to taste
- 1 tsp ground cumin
- 4 hard-boiled eggs, sliced
- 1 cup black olives
- 1 cup raisins
- 12 pieces of chicken, browned in hot oil, seasoned with salt, pepper and cumin
- 2 tbsps confectioner's sugar

Heat the grated corn, chopped basil, salt and butter in a large pot. Add the milk little by little. Stirring constantly until the mixture thickens. Cook over low heat for 5 minutes. Leave aside while you prepare the meat filling.

Fry the onions in oil until transparent, add the ground meat and stir to brown. Season with salt, pepper and ground cumin. To prepare the pie use an oven-proof dish that you can take to table. Spread over the bottom of the dish the onion-ground meat mixture. Arrange over this the hard-boiled egg slices, olives and raisins. Put the chicken pieces on top. Cover the filling with the corn mixture. Sprinkle the confectioner's sugar over the top.

Bake in a hot oven 400°F (205°C) for 30-35 minutes until the crust is golden brown. Serve at once.

POROTOS GRANADOS

2 Kg de porotos granados frescos
 1/2 taza de aceite
 1/2 cucharadita de ají de color
 1 taza de cebolla finamente picada
 1/2 Kg de zapallo, pelado y trozado en cubitos
 2 dientes de ajo, finamente picado
 2 choclos cortados en rebanadas
 1 ramita de albahaca fresca
 2 cucharaditas de sal

Cocinar los porotos en una olla grande con agua hirviendo durante 45 minutos, hasta que estén blandos.

Mientras tanto calentar el aceite, agregar el ají de color, freír ligeramente. Agregar el zapallo, las cebollas y el ajo. Freír hasta que estén blandos.

Botar el agua de los porotos, dejando sólo dos tazas. Añadir las frituras y demás ingredientes. Cocinar a fuego lento hasta que todo este blando. Agregar el resto del agua de cocción o caldo de gallina si es necesario. Se puede agregar tomates si desea.

ESTOFADO DE CARNE

3 cucharaditas de aceite
 1/2 taza de cebolla picada
 2 dientes de ajo machacado
 1 kg de posta rosada en cubitos
 4 tazas de caldo de carne
 1 cucharadita de comino molido
 Sal y pimienta
 1 zanahoria rallada
 2 tazas de papas cortadas en cubitos

Calentar en una olla el aceite. Freír las cebollas y el ajo hasta que cambie de color. Retirar de la olla y dejar aparte.

Agregar más aceite y dorar la carne por todos lados unos 10 min. Agregar el caldo, cebolla, ajo, comino, sal, pimienta y zanahoria.

Dejar cocer tapado lentamente hasta que la carne este tierna más o menos 1 hora. Agregar las papas y continuar cociendo hasta que estén blandas.

POROTOS GRANADOS

4 lb cranberry beans, fresh and unshelled
 1/2 cup oil
 1/2 tsp paprika
 1 cup onion, finely chopped
 1 lb squash or pumpkin, peeled and cubed
 2 cloves garlic, finely chopped
 2 ears of corn, cut and thinly sliced
 1 bunch of fresh basil
 2 tsp salt

Shell the beans and cook in a large pan of boiling water for 45 minutes until tender.

Meanwhile heat the oil and fry the paprika briefly. Add squash, onions and garlic. Fry until soft. Tip most of the water out of the beans saving a cup.

Add the fired vegetables with the oil to the beans. Add all the other ingredients.

Simmer for 1 hour until they are tender. Add a little more water or chicken stock if it is necessary. Serve hot in soup plates.

BEEF STEW

3 tsp oil
 1/2 cup chopped onion
 2 cloves of garlic, crushed
 2 lb stewing meat in cubes
 4 cups beef stock
 1 tsp cumin, ground
 Salt and pepper
 1 carrot grated
 2 cups raw potatoes in cubes

In a casserole heat the oil. Cook the onions and garlic until transparent. Reserve.

Add more oil and brown the meat on all sides for about 10 minutes. Add beef stock, onions, garlic, cumin, salt, pepper and carrot.

Simmer gently until the meat is tender, 1 hour. Add the potatoes and continue cooking until the potatoes are tender.



TOMATICAN

6 tomates muy maduros
 1 cucharadita de aceite
 1/2 Kg de asiento de picana, cortado en rebanadas
 3 cebollas cortadas pluma
 3 dientes de ajo machacados
 2 cucharadita de ají color
 3 choclos
 Sal, pimienta y orégano

Pelar los tomates y cortar en rebanadas guardando el jugo. Calentar el aceite en una sartén grande y freír la carne por ambos lados y cortarlas en tiritas.

En la misma sartén freír las cebollas, el ajo y el ají de color hasta que estén blandos. Agregar la carne, los tomates y los choclos cortados en rebanas finas. Condimentar con sal, pimienta y orégano. El jugo de los tomates debe ser bastante líquido para guisar la carne y los choclos.

Poner a fuego suave con un tostador de pan debajo de la sartén Cocinar tapado por 2 horas.

El guiso debe estar bastante seco con un jugo espeso y rojo. Si durante la cocción parece demasiado seco se puede agregar unas cucharadas de jugo de tomates. Probar por si falta sal o pimienta.

Servir con papas, o se pueden agregar unas papas cocidas durante los últimos 15 min. de su cocción.

CAZUELA

400 gramos de tapapechos (también puede ser cordero, pollo, pavo o cerdo)
 4 papas medianas
 4 trozos de zapallo
 4 trozos de zanahoria
 100 gramos de porotitos verdes
 100 gramos de arroz
 1 cebolla
 1 cucharadita de ají de color
 Sal, pimienta, aceite y orégano
 Al servir agregar perejil o cilantro.

Freír la cebolla picada fina en 4 o 5 cdas de aceite con el ají de color. Cuando esté dorada echar la carne rosada y dejar que se dore también. Luego agregar 2 o 3 litros de agua caliente, tapar y dejar que se cueza lentamente. Cuando la carne este casi cocida, añadir las verduras, las papas peladas el arroz, la sal y la pimienta.

TOMATICAN

6 large ripe, red tomatoes
 1 tbsp oil
 1/2 lb beef, sirloin butt, thinly sliced
 3 onions, thinly sliced
 3 cloves of garlic
 2 tsp paprika
 3 ears of sweet corn
 Salt, pepper, oregano

Peel the tomatoes and slice saving the juice. Set aside. Heat the oil in a large heavy pan and quickly fry the meat on both sides. Remove. Cut in strips.

In the same pan , fry onions, garlic and paprika until soft. Add the meat, tomatoes and sweet corn cut in thin slices. Season with salt, pepper and oregano. The juice from the tomatoes should provide enough liquid to cook the meat and sweet corn.

Put on a very low flame on a heat diffuser or metal bread-toaster and cook covered for at least 2 hours. It will look thick, red and syrupy. If during the cooking time the stew dries out, add a spoonful or two of tomato juice. Taste for seasoning.

Serve with potatoes. You can also add some cooked sliced potatoes for the last 15 minutes of cooking.

CAZUELA

2 lb brisket (it can also be lamb, chicken, turkey or pork)
 4 medium sized potatoes
 4 pieces of pumpkin
 4 pieces of carrot
 1 cup green beans
 1/3 cup rice
 1 onion
 1 tsp paprika
 Salt, pepper, oil, oregano
 When serving, add parsley or coriander

Fry the finely chopped onion in 4 or 5 tbsp of oil together with the paprika. Once browned, add the meat in pieces and let it brown as well. Then add 2 or 3 liters of hot water, cover with lid and let it cook slowly. When the meat is almost cooked, add vegetables, previously cooked, and peeled potatoes, rice salt and pepper.

ENSALADA CHILENA

4 tazas de cebollas cortadas a la pluma
 4 tazas de tomates pelados, cortados finos
 1 cucharadita de sal
 Pimienta
 3 cucharaditas de aceite
 Jugo de limón al gusto
 1/2 taza de hojas de cilantro picadas
 1 ají verde

Poner las cebollas en una fuente y cubrirlas con agua fría. Dejarlas una hora. Estirlas y mezclarlas con los tomates en una ensaladera. Sazonar con sal, pimienta, aceite y jugo de limón. Mezclar y servir con el cilantro encima.

PEBRE

4 ajíes, cacho de cabra
 2 dientes de ajo
 1 paquete de cilantro fresco
 4 cebollines
 1 cucharadita de orégano seco
 1 cucharada de aceite
 1 cucharada de vinagre
 Sal
 Agua fría

Machacar los ajíes con el ajo en mortero, una licuadora o una procesadora de alimento. Picar finamente el cilantro con los cebollines. Agregar al puré de ajo/ají junto con el orégano. Revolver bien con el aceite y el vinagre. Agregar sal si hace falta y diluir con el agua.

Se puede variar esta salsa cambiando las proporciones de los ingredientes y agregar tomate picado.

CHILEAN SALAD

4 cups finely sliced onion
 4 cups finely sliced peeled tomatoes
 1 tsp salt
 Pepper
 3 tsp oil
 Lemon juice to taste
 1/2 cup chopped coriander leaves
 1 green chili

Put onions in a bowl. Cover with cold water and leave for an hour. Drain well. Mix with the tomatoes on a large platter. Sprinkle with salt and pepper. Pour on oil and lemon juice. Mix and serve with chopped coriander sprinkled on top.

PEBRE

4 hot red chili peppers, the sort called "cacho de cabra"
 2 cloves of garlic
 1 bunch of fresh coriander
 4 green onions, scallions
 1 tsp dried oregano
 1 tbsp oil
 1 tbsp vinegar
 Salt
 Cold water

Make a paste of the peppers and the garlic, either in the food processor or in the blender. Chop the coriander finely and the onions, mix into the garlic/pepper paste with the oregano. Stir in the oil and vinegar. Add salt if necessary and thin out with the water.

Variation: add chopped tomatoes.





Pescados y Mariscos
Sea Food

Recetas
del Sur



ALMEJAS RELLENAS

3 kilos de almejas (aprox. 24 almejas)
 1 taza de agua hirviendo
 3 tajadas de tocino
 1/2 cebolla finamente picada
 1 diente de ajo picado
 3/4 taza de mantequilla
 2 tazas de migas de pan blanco
 1/2 cucharadita de orégano
 1/2 cucharadita de tomillo
 1/2 cucharadita de pimienta
 sal a gusto
 jugo de un limón

Coloque las almejas en agua hirviendo, tápelas y cocínelas al vapor hasta que estén abiertas. Si alguna no se abre, bótela. Saque las almejas de la concha, guarde la conchita de abajo y el agua de la cocción. Pique las almejas.

Dore el tocino hasta que quede tostado, sáquelo y píquelo. Dore la cebolla y el ajo en la grasa del tocino, agregue la mantequilla y la miga de pan, el tocino picado, los aliños y las almejas picadas.

Mezcle bien y retire del fuego. Agregue el jugo de limón y si la mezcla estuviera muy seca, agregue un poquito de caldo de la cocción.

Rellene las conchitas con la mezcla y colóquelas sobre una asadera. Se puede poner una capa de sal gruesa debajo de las conchas para que no se muevan. Hornear a 175°C durante 10 minutos.

STUFFED CLAMS

5 lb clams (app 24 clams)
 1 cup water
 3 slices bacon
 1 chopped onion
 1 clove of garlic, chopped
 1/3 cup butter
 2 cups fresh bread crumbs
 1/2 tsp oregano
 1/2 tsp thyme
 1/2 tsp pepper
 Salt to taste
 Juice of one lemon

Put clams into boiling water, oven and steam until they open. Discard any that do not open. Take the clams out of their shells. Save the bottom shell and the cooking water. Chop the clams.

Sauté the bacon, until crispy, remove and chop. Sauté the chopped onion and garlic in the bacon fat, add the butter and once hot, the breadcrumbs, the chopped bacon the seasonings and the chopped clams. Stir until well mixed and take off the heat. Add the lemon juice and if the mixture is too dry, add a little of the cooking water.

Pack the mixture into the bottom shells and place on a cookie sheet. If the shells do not lie flat you can put them on a bed of sea salt which stops them from wobbling. Bake in the oven at 350°F for 10 minutes.



ANTICUCHOS DE OSTIONES

Otros pescados o mariscos que se pueden usar, camarones, gambas, cholgas o pedazos de albacora o atún. Para 6 anticuchos de 30 cm de largo.

1 taza de agua
1 cucharadita de mantequilla
24 champiñones pequeños
1 cebolla grande cortada por la mitad y cada mitad en 9 pedazos para obtener 18 pedazos.
24 ostiones
16 torrijas de tocino ligeramente doradas y cortadas en 3 trozos

Colocar el agua y la mantequilla en una olla pequeña, agregar los champiñones y los trozos de cebollas. Hervir durante 10 a 15 min. hasta que la cebolla este blanda. Estilar.

Cortar los ostiones a lo ancho para obtener 48 trozos, envolviendo cada uno con un pedazo de tocino dorado. Colocar en cada fierrito un ostión un champiñón otra pieza de ostión, un pedazo de cebolla, otro ostión etc. En cada fierrito tiene que haber 8 ostiones envuelto en tocino 4 champiñones y 3 trozos de cebolla.

Colocar los anticuchos a las brazas, sobre una plancha de fierro bien caliente o al horno con horno arriba. Darlos vuelta hasta que estén listo.

MACHAS PARMESANAS

2 Kg de machas (alrededor de 40)
4-5 limones de pica
Mantequilla
Sal
Pimienta
Queso parmesano, rallado
Perejil picado

Se abren las machas, se le sacan la telita negra y se lavan. Se colocan las machas en sus conchas lavadas, se rocían con jugo de limón, trocitos de mantequilla, sal y pimienta a gusto y se espolvorean con queso rallado y perejil picado. Se gratinan a horno arriba por 5 min.

SCALLOPS ON SKEWERS

Others suitable fish or shellfish: shrimp, large mussels, clams and pieces of albacore or fresh tuna. To fill 6 skewers 12 ins. Long

1 cup of water
1 tsp Butter
24 small mushrooms
1 large onion cut in half across an each half cut in 9 pieces, so you have 18 onion pieces
24 scallops
16 rashers of bacon lightly baked and cut in 3 pieces.

Put the water and the butter in a small saucepan and add the mushrooms and the pieces of onion. Simmer for about 10 to 15 minutes until it is soft. Drain.

Cut the scallops across so that you have 48 pieces and wrap each one in a piece of baked bacon. Push the scallop wrapped in bacon on a skewer, and then add mushroom, then a scallop, 4 mushrooms and 3 pieces of onion.

Put the skewers on a charcoal grill or under an electric broiler or on a cast iron griddle, turning until well done.

PARMESAN CLAMS (MACHAS)

4 lb (about 40 clams)
4 - 5 limones de pica (small lemons or limes)
Butter, salt pepper, parmesan cheese,
Grated chopped parsley

Open and clean machas, save all the tongues, squeeze out dark material and rinse in clear water. Arrange the machas in well washed shells, squeeze some lime juice on them, add salt and pepper, dot with butter, sprinkle with Parmesan cheese and chopped parsley and cook in the oven (upper heat) about 5 minutes.

CANCATO**CHEF: RAUL CORREA BRAHM**

Antigua y tradicional forma de asar pescado (preferentemente sierras) en el sur de Chile. En lengua indígena "canca" significa "asado"

2 sierras (o corvina o salmón)
 1/4 kg longaniza
 1 kg tomates
 1/4 kg mantequilla
 1 queso mantecoso
 2 dientes de ajo
 1 cucharadita de orégano
 1/2 tazas de vino blanco
 Limón, sal y pimienta

Abra y limpie los pescados. Aliñe con jugo de limón ajo molido, sal y pimienta. Agregue (sólo a un pescado) mantequilla, longaniza en rodajas y queso mantecoso en la minas. Junte ambos pescados dejando por fuera la piel y cosa (aguja gruesa y pitilla) ambos pescados por las orillas.

Unidos los 2 pescados, ponerlos en una cancatera (parrilla doble) y hacerlo a las brazas, a fuego suave, dando vueltas lenta y constantemente, bañando a menudo con un aliño de jugo de limón vino blanco, sal y pimienta.

Aproximadamente en 25 min. Y cuando el queso este derretido retira y sirva.

PASTEL DE JAIVAS

2 cucharadas de mantequilla
 3 cucharadas de pan rallado
 1 taza de crema
 3 huevos
 Sal y pimienta
 1/2 taza de carne de jaibas o centolla desmenuzada
 1/2 cucharadita de ají de color
 1 cucharada de jugo de limón
 3 cucharadas de queso parmesano rallado
 1 cebolla picada
 Ajo

Se fríe la cebolla hasta que este cocida, se juntan todos los ingredientes excepto los huevos y el queso.

Agregar los huevos batidos y poner en una fuente enmantequillada espolvorear con queso y poner al horno a 205°C precalentado por 20 min.

BARBECUED FISH

Ancient and traditional way to roast fish (specially sawfish) in the south of Chile. In native language "canca" means "roast".

2 sawfish or salmon
 1/2 lb pork sausage
 2 lb tomatoes
 1/2 lb butter
 1/2 lb soft cheese
 2 garlic cloves
 1 tsp oregano
 1/2 cup white wine
 Lemon, salt, pepper

Open fish and clean it. Season with lemon juice, ground garlic, salt and pepper. Add (only to one fish) butter, pork sausage and sliced soft cheese. Put both pieces of fish together leaving the peel on the outside and saw with thick needle and string both ends of the fish.

Put them on a double grill and barbecue it at low temperature, turning it constantly and adding seasoning made of lemon juice with wine, salt and pepper.

In 25 minutes approx. and when the cheese is melted, take out and serve.

CRAB PUDDING

2 tbsp butter
 3 tbsp grated bread
 1 cup of cream
 3 eggs
 Salt and pepper
 1/2 cup crab meat flaked
 1/2 tbsp paprika
 1 tbsp lemon juice
 1 chopped onion
 Garlic
 3 tbsp grated Parmesan cheese

Fry the chopped onion and garlic in the butter until soft. Stir all ingredients except the eggs and the cheese.

Add the beaten eggs, pour into a buttered pudding dish and sprinkle the cheese on top. Bake in a preheated oven 400°F (205°C) for 20 minutes.



CALDILLO DE CONGRIO

Se pueden usar pescados como: merluza de roca, tollo, lisa, lenguado.

1 congrio colorado con cabeza
 2 jugo de limones
 sal y pimienta
 3 cebollas picadas
 3 cucharaditas de mantequilla
 1 tarro de salsa de tomate
 2 tazas de agua
 1 zanahoria en rodajas
 1 hoja de laurel
 1 taza de vino blanco
 3 cucharaditas de queso rallado, Parmesano o Mantecoso
 1 yema de huevo
 1 taza de leche o crema
 perejil picado para decorar

Cuando compre el congrio, pida que se lo pelen y que se lo corten en trozos sin piel. Explicar que es para un caldillo. Colocar los trozos de congrio en una fuente con el jugo de limón, sal y pimienta y dejar reposar por 2 horas.

Mientras tanto, preparar la salsa de tomate. Freír 2 de las cebollas picadas en 2 Cdas. de mantequilla. Cuando estén doradas, agregar el tarro de salsa de tomate, revolver bien y sazonar con sal y pimienta. Cocinar por 5 minutos.

En otra olla dorar la cabeza del congrio en 1 cucharada de mantequilla. Agregar 2 tazas de agua, la cebolla picada, la zanahoria en rodajas, la hoja de laurel, sal y pimienta. Dejarlo hervir a fuego suave por 1 hora. Colocar el caldo, guardando las rodajas de zanahoria cocida aparte. En una fuente de greda para el horno vaciar la salsa de tomate, el caldo de congrio, el jugo de limón donde se adobaron los trozos de congrio y el vino. Finalmente colocar los trozos de pescado encima y espolvorearlos con 3 cdas de queso rallado. Poner la fuente a horno mediano 175° (350°F) por 1 hora.

Batir la yema de huevo con la crema o leche y rociar sobre el pescado. Agregar sal y pimienta si fuese necesario. Decorar con las rodajas de zanahoria cocidas y volver a hornear por 10 minutos más. Servirlo decorado con el perejil picado.

Esta es una sopa espesa como guiso. Se puede hacer un plato más fuerte agregando papas cocidas, cortadas en los últimos 10 minutos de la cocción. También se pueden agregar mariscos con el pescado y ajo picado a la cebolla si se desea.

CALDILLO DE CONGRIO

Other suitable fish: salmón de roca, tollo, lisa, lenguado)

1 red congrio with the head
 2 Juice of lemons, salt and pepper
 3 onions chopped
 3 tbsp butter
 1 can tomato sauce
 2 cups of water
 1 carrot sliced
 1 bay leaf
 1 cup of white wine
 3 tbsp grated cheese Parmesan or mantecoso
 1 egg yolk
 1 cup of milk or cream
 Chopped parsley

When you buy the congrio get the fishmonger to cut in slices and remove the skin. Put the slices of the prepared fish in a bowl and cover with the lemon juice, salt and pepper and leave for 2 hours. Meanwhile prepare the tomato sauce by frying 2 of the onions in 2 tbsp of butter. When they are well browned pour over the canned tomato sauce, mix well and season with salt and pepper. Cook for 5 minutes and set aside.

In another large pot fry the fish head in 1 tbsp butter until lightly browned. Add 2 cups of water, the chopped onion, the sliced carrot, bay leaf, salt and pepper. Simmer for 1 hour. Strain the stock and reserve the cooked carrot. In an earthenware oven dish put the tomato sauce, the strained fish stock, the lemon juice marinade and the wine. Put the pieces of sliced fish with 3 tbsp of grated cheese on top. Put the dish in a 350°F (175°C) oven and bake for 1 hour.

Beat the egg yolk with the cream or milk. Pour over the fish and taste for seasoning. Decorate with the cooked slices of carrot. Return to the oven for 10 minutes. Serve with chopped parsley on top.

This is a thick soup, almost like a stew. You can add some shellfish and fried chopped garlic with the onions if you like. You can also add cooked and sliced potatoes to the dish.

CHORITOS AL VINO BLANCO

Se pueden usar otros mariscos: almejas, cholgas, ostiones, machas.

2 kg de choritos o más, para tener 30 a 35 choritos.

1/2 taza de cebolla picada

1/2 taza de apio picado

2 dientes de ajo molidos

1 hoja de laurel

1 punta de tomillo seco

2 cucharadas de perejil picado

1/2 taza de mantequilla sin sal

1 taza de agua

1 taza de vino blanco

Pimienta

Sal si es necesario

En una sartén grande y pesada colocar las cebollas, apio, el ajo molido, el perejil y la mantequilla. Tapar la sartén, cocer a fuego suave por 5 min. Hasta que todo este blando.

Agregar los choritos, agua, vino blanco (o se pueden usar 2 tazas de vino blanco, omitiendo el agua) y pimienta. Tapar y cocer a fuego mediano fuerte por 8 a 19 min. Hasta que los choritos este abiertos. Utilizar solamente las conchas que estén abiertas. Sacar los choritos de sus conchas, reteniendo la media concha por cada choritos. Mantener los choritos calientes en una fuente.

Hervir el líquido 2 o 3 min. hasta que este reducido. Probar y agregar sal si fuese necesario. Vaciarlos sobre los choritos en sus conchas usando estas para tomar el caldo, o servir con pan francés (baguette).

Con un cepillo duro refregar cada chorito, retirando los pelos que salen de entre las conchas. Enjuagarlos en 3 o 4 cambios de agua.

MUSSELS IN WHITE WINE

Other suitable shellfish for this recipe: cholgas, scallops, machas, clams

4 lb mussels or more (30 to 35 mussels)

1/2 cup chopped onion

1/2 cup chopped celery

2 cloves of garlic, crushed

1 bay leaf a pinch of dried thyme

2 tbsp chopped parsley

1/2 cup (2oz) sweet butter (unsalted)

1 cup water

1 cup white wine

Pepper, salt if necessary

With a stiff brush the mussels pulling off the "beard" from between the shells. Wash in 2 or 3 changes of water.

In a large, heavy skillet melt the butter and add the onion, celery, garlic, bay leaf, thyme and parsley. Cover the skillet and simmer for 5 minutes or more until the vegetables are soft. Add the mussels, pepper, water, and wine (you may use 2 cups of wine instead of water if you prefer). Cover and cook on a medium high heat for

8-10 minutes. The mussels should have opened. Throw out those that didn't open. Keep the mussels in the half shell and put them in a deep serving dish. Keep warm.

Boil the wine-broth sauce for 2-3- minutes until it is reduced a little, taste and add salt if necessary. Pour this sauce over the mussels in a dish.

Serve hot and sprinkle with chopped parsley. Eat the mussels using the shells to scoop up the sauce or serve with long French loaves (baguette).



CURANTO (Ricardo Vargas B.)

Este sistema de cocinar mariscos es típico de la Isla de Chiloé, y se utiliza en su forma original, un hoyo cavado en la tierra en el cual se colocan piedras de mediano tamaño, sobre las que se enciende un fuego. Una vez que las piedras están al rojo blanco, se retira el fuego, y sobre las piedras se colocan los mariscos, los que se cubren con hojas de pangué, sobre las cuales se colocan paños con chapaleles, (panes de papa y harina cocidas), o milcaos, (panes de papa rallada con chicharrones de chancho). Sobre esto se colocan nuevamente hojas o sacos, y se cubre todo con tierra, para que no escape el vapor. El curanto en hoyo, demora una vez cubierto, 40 minutos para su cocción, y es adecuado para una cantidad importante de comensales.

La otra versión del curanto, es adecuada para menos personas, y se emplea una olla de tres patas de fierro fundido o una olla enlozada con capacidad de 20 litros, que se cuelga sobre fuego o brasas o se coloca sobre una parrilla.

INGREDIENTES: (Para 8)

- 3 kilos de almejas.
- Pollo despezado.
- 2 ajos chilotes grandes, o cuatro ajos comunes.
- 3 ajíes en vaina (seco), sin pepas, cortados en tiras.
- Pimienta entera, dos cucharadas.
- Sal a discreción.
- 6 longanizas ahumadas.
- Papas.
- 1 botella de vino blanco.
- 7 kilos de cholgas, lavadas en agua corriente con escobilla .
- Una Tira de costillar ahumado.
- Salchichas, una por persona.
- Habas nuevas o arvejas en sus capis.
- Queso mantecoso en una paila.
- 1 repollo con todas sus hojas verdes.
- 2 cebollas medianas.

Se colocan las cholgas lavadas en el fondo de la olla ordenándolas. Se les agrega la sal, dos ajíes en vaina cortados a lo largo, una cucharada de pimienta entera, un ajo cortado en cubos, media o una cebolla cortada en tiras, y un litro de agua. Se tapan las cholgas con hojas de repollo. Sobre estas hojas, se colocan las almejas, a las que se agrega sal, la otra cucharada de pimienta, el otro ajo cortado en cubos y la cebolla en tiras, el ají en vaina, y se cubre con hojas de repollo, de modo que queden bien tapadas. Sobre esta capa, se colocan las papas nuevas en el borde de la olla. Por dentro de ellas, se colocan las longanizas, y en el centro, el costillar ahumado. Se vuelve a cubrir con hojas de repollo. Sobre esta capa, se coloca una olla baja con las presas de pollo doradas. Se tapa la olla con un paño. Se coloca sobre el fuego y cuando empieza a hervir, se agrega el vino, y se colocan las habas o arvejas en sus capis en el paño, el que se dobla; el curanto demora 20 minutos en estar listo. Se sabe cuando está listo, cuando las papas del borde de la olla estén blandas. Se colocan las salchichas sobre el paño, el queso en una paila u ollita chica, y dos minutos después, se sirve el curanto. Los milcaos y chapaleles se hacen aparte. (No caben en la olla).

CURANTO (Ricardo Vargas B.)

This shellfish cooking system is typical of the Chiloé Island, using a pit in the ground, with stones or rocks in it, covered by a fire. When the stones are red hot, the shellfish (mussels, clams, and barnacles) are put over the rocks and then covered by big elephant ear leaves, called in Chile "nalca". Over the leaves are put the pork ribs, sausages potatoes and pots with cheese and chicken then covered again with leaves. All is then covered with tuft grass and left for 40 to 60 minutes before uncover the curanto.

The curanto is made for a large audience. When we have few guests, we can cook the curanto in a big Dutch oven pot or an iron casserole with 20 liters capacity over a charcoal fire or over a grill.

INGREDIENTS (For 8)

- 2 large garlic head or 4 small garlic heads
- 3 dried red hot chili peppers
- 2 onions
- 1 big cabbage with all its leaves
- 2 tbsps black pepper
- Salt
- 1 bottle of white wine
- 7 Kg mussels, the shells brushed under running water
- 3 Kg clams, the shells brushed under running water
- 1 chicken, cut in pieces, half broiled
- 6 pieces of Polish or smoked sausage
- Potatoes to cover the casserole border.
- 1 length of smoked pork rib, cut in pieces
- Cheese in a small pot
- Green beans

Put the clams on it; add salt and garlic and the other chili pepper. Cover with green cabbage leaves. Put the potatoes on top (so you can pinch them to see if they are cooked) and towards the center place the sausages, and in the middle the smoked pork rib pieces. Cover again with cabbage leaves. Put the mussels in the casserole, add one chopped big garlic head (or 2 small one), 1 spoon of black pepper, salt and two dried chili peppers cut in length. Add 1 liter water. Now put in the center a pot with the chicken and cover it with a clean tablecloth. Cover the casserole and put it over the fire. When it begins to boil open the lid, add the wine, the green beans in a table cloth and wait for 20 minutes. When the potatoes are done, add another small pot with the cheese and in 5 or 5 minutes the Curanto is ready for tasting. To serve the curanto: take out the different layers and put into various covered, serving dishes. The shellfish should be all together as should the meat the vegetables, etc. start by eating the meat, chicken, cheese and vegetables, the broth in small cups. Then the fish and shell fish. Serve with "pebre" (see page 12).

SOPA MARINERA

Se puede variar distintos tipos de mariscos y pescados

1 kg de almejas en su concha
 9 tazas de agua
 500 gr de camarones de río, bien lavados, sin pelar
 750 gr de langostinos, lavados, sin pelar
 250 gr de zanahoria ralladas
 3 tallos de apio, picados finos
 1 pimiento verde picado fino
 500 gr de calamares cortados en tiritas con sus patas
 750 gr de corvina en trozos, sin espina ni pellejo
 1 taza de concentrado de tomate
 1 taza de vino blanco
 1 taza de crema fresca

Poner las almejas a cocinar con una taza de agua por 5 minutos hasta que estén abiertas. Colocar el líquido por un lienzo fino y guardarlo. Sacar la carne de las almejas abiertas, y dejar aparte en un bol. Botar las que siguen cerradas.

Echar los camarones y los langostinos en las 8 tazas de agua hirviendo, dejar cocinar por 4 minutos, sacarlos y pelarlos. Juntarlos a la carne de las almejas. Los caparazones de los mariscos se muelen muy finos hasta hacer un puré, en la juguera o procesador con 1 taza de líquido. Agregar al caldo, las zanahorias, el apio, los pimentones, los calamares y el puré de los caparazones (si no están muy bien molidos pasar por cedazo). Cocinar por 15 minutos a fuego mediano.

Freír todos los ingredientes para la salsa juntos en el aceite caliente hasta que se espese, 15 minutos más o menos. Agregar los langostinos, los camarones, las almejas y el pescado. Cocinar por 5 minutos en la salsa. Vaciar ésta al caldo de los mariscos con verduras y agregar al concentrado de tomate y al caldo de las almejas. Cocinar a fuego lento por 10 minutos. Agregar el vino y cocinar por 1 minuto más. Agregar la crema, mezclar bien. No dejarlo hervir otra vez. Servir en pailas de greda individuales, bien caliente.

MARINE SOUP

Can be varied using different shellfish and fish

2 lb clams in their shells
 9 cups of water
 1 lb river crayfish well washed in their shells
 1 1/2 lb prawns unshelled, washed
 1/2 lb carrots, grated
 3 stalks of celery, chopped finely
 1 green pepper, chopped finely
 1 lb squid cut in thin slices
 1 1/2 lb corvine filets cut in pieces, without bones and skin
 1 cup of tomato paste
 1 cup of cream

Put the clams in a pan with 1 cup of water and steam for 5 minutes until they open. Through a fine sieve, strain the liquid and reserve.

Take the clams out of their shells. Discard those which have not opened. Bring the remaining 8 cups of water to the boil and put in the langostinos and the crayfish. Cook for 4 minutes. Remove from the water and shell them. Put the shells of the shellfish in a processor or blender with 1 cup of the liquid and blend until smooth. Press through a fine sieve if necessary.

Return this purée to the shellfish broth with the chopped vegetables and the sliced squid. Cook for 15 minutes.

Fry the tomato sauce ingredients in the hot oil for 15 minutes until thick. Add the boiled langostinos and crayfish, the cut up corvina and the clams. Cook for 5 minutes and add to the shellfish broth with the tomato paste and the reserved liquid from the clams. Simmer for 10 minutes.

Add the wine or sherry. Cook for a further minute. Taste for seasoning. Add the cream and mix well. Do not let the soup re-boil.

Serve in small earthenware dishes.



CEVICHE

Se puede utilizar congrio, lenguado, mero, albacora, salmón.

2 kg de pescado fileteado y trozado
Sal
2 tazas de cebolla cortada pluma
Salsa de ají
2 tazas de jugo de limón

Colocar en una fuente honda de vidrio, los trocitos de pescado, por capas, espolvorearlos con sal, cebolla, una pizca de salsa de ají y jugo de limón hasta el nivel del pescado.

Repetir este procedimiento hasta terminar los ingredientes. Cubrir la fuente y refrigerarlo por 24 horas, cuando el pescado debería estar blanco y firme.

Opcional. Ajíes frescos finamente picados, rebanadas de pimentón finito y aceitunas, cilantro fresco picado mezclado con las cebollas.

Se puede servir en conchas de choros o almejas.

KUCHEN DE CEBOLLA

1 1/2 taza de harina
3/4 taza de mantequilla
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 huevo
Sal, pimienta
Agua necesaria para formar una masa que no se pegue en las manos.

Forrar un molde enmantequillado con la masa, ésta debe ser con los bordes levantados. Vaciar sobre la masa.

1 taza de tocino picado
4 tazas de cebollas picada pluma
Orégano, sal, pimienta, perejil, comino.

Se fríe el tocino. Se le agrega la cebolla picada pluma con los aliños y se le coloca sobre la masa.

1 taza de crema
2 huevos
3 cucharaditas de queso parmesano
Cibulet

Se baten estos 3 ingredientes y se cubre con ellos la cebolla. Todo esto se lleva al horno precalentado hasta que se dore.

CEVICHE

You can use congrio, sole, mero, albacore, salmon

4 lbs corvine filleted, cut in small pieces
Salt, Tabasco sauce
2 cups of thinly sliced onions
2 cups of lemon juice, (limon de Pica, lime juice or bitter orange juice)

In a deep glass bowl make layers with the ingredients as follows: fish, sprinkling of salt, onion slices, dash of Tabasco sauce, then lemon juice to the level of the fish.

Repeat these layers until all the ingredients are used up and the lemon juice is at the same level (not above) everything else. Cover with plastic wrap and refrigerate for 24 hours.

By this time the fish should be white and firm.

Optional: finely chopped fresh chili peppers, paprika and chopped fresh coriander sprinkled over with the sliced onion.

Ceviche can be served on clam or mussel shells.

ONIONS KUCHEN

1 1/2 cup flour
3/4 cup butter
2 tsp baking powder
1 egg
Salt, pepper, water necessary for a dough which should not get stuck on your hand

Cover with the dough a greased pan.

1 cup bacon
4 cups onion
Salt, pepper, oregano, parsley

Fry the bacon, add onions finely sliced with the seasonings and put on the dough.

1 cup milk cream
2 eggs
3 tsp parmesan cheese

Beat these ingredients and put them on the onions. Put this in a medium hot oven until it is golden.

CHUPE DE LOCOS

Un plato que se puede preparar con camarones, almejas y otros mariscos.

8 locos preparados
2 cebollas ralladas
1/2 taza de aceite
1 cucharadita de ají de color
1 taza de pan rallado
1 taza de crema
1 taza de salsa de tomate
1 taza de queso rallado
1 cucharada de ají líquido
Sal y pimienta
1 taza de agua de cocción los locos
1 cucharada de mantequilla

Se cuecen los locos en agua hirviendo. Se introducen uno por uno y después de cada loco se espera que vuelva a hervir el agua.

Una vez cocidos se cortan en lonjas. Se fríe la cebolla en aceite hasta que ablande.

Luego se agrega el ají de color, en crema, el pan rallado y la salsa de tomate. Se agrega la mitad del queso rallado, los locos, el ají líquido, la sal, la pimienta y el agua de cocción de los locos.

Se enmantequilla una fuente de greda y se vacía la mezcla. Encima se espolvorea el resto del queso rallado, con unos trozos de mantequilla y se hornea a fuego mediano fuerte hasta dorar, aproximadamente 30 min.

LOCO (SIMILAR ABALONE) PUDDING

A dish which can be made with shrimps, clams or other shellfish.

8 locos (abalone) scraped and beaten
2 onion
1/2 cup oil
1 tsp paprika
1 cup grated bread
1 cup milk cream
1 cup tomato sauce
1 cup grated cheese
1 tbsp chili sauce, salt, pepper
1 cup water from boiling the locos
1 tbsp butter

Cook the locos in boiling water. Put them in the water one at the time, waiting for the water to re-boil between each one.

When they are tender, slice. Fry the grated onion in the oil until transparent.

Add the paprika, the milk cream, grated bread, tomato sauce and the half of the grated cheese. Add the locos, chili sauce, salt and pepper to taste and 1 cup of water used to boil the locos.

Butter an earthenware dish, fill with the mixture. On top sprinkle the rest of the grated cheese, dot with small pieces of butter and bake in hot oven for about 30 minutes until brown on top.



SALSA DE TOMATE

2 cebollas peladas y picadas finas
 4 cebollines picados finos
 2 tomates maduros, pelados y picados
 1 cucharadita de tomillo
 1 cucharadita de orégano
 Sal y pimienta a gusto
 2 cucharaditas de aceite

Poner las almejas a cocinar con una taza de agua por 5 min. Hasta que estén abiertas. Colocar el líquido por un lienzo fino y guardarlo. Sacar la carne de las almejas abiertas, y dejar aparte en un bol. Botar las que siguen cerradas.

Echar los camarones y los langostinos en las 8 tazas de agua hirviendo, dejar cocinar por 4 min. Sacarlos y pelarlos.

Juntarlos a la carne de las almejas. Los caparazones de los mariscos se muelen muy finos hasta hacer un puré, en la juguera o en un procesador con una taza de líquido. Agregar al caldo, las zanahorias, el apio, los pimentones, los calamares y el puré de los caparazones (si no están muy bien molidos pasar por pedazos). Cocinar por 15 min. fuego mediano.

Freír todos los ingredientes para la salsa juntos en aceite caliente hasta que se espese, 15 min. más o menos. Agregar los langostinos, los camarones, las almejas y el pescado. Cocinar por 5 min. En la salsa. Vaciar este caldo de los mariscos con verduras y agregar el concentrado de tomate y el caldo de las almejas. Cocinará fuego lento por 10 min. Agregar el vino cocinar por 1 min. más. agregar la crema, mezclar bien. No dejarlo hervir otra vez.

Servir en pailas de greda individuales, bien caliente.

TOMATO SAUCE

2 onions, finely chopped
 4 spring onions, finely chopped
 2 ripe tomatoes, peeled and chopped
 1 tsp thyme
 1 tsp oregano, salt, pepper to taste
 2 tsp oil

Put the clams in a pan with 1 cup of water and steam for 5 minutes until they open.

Through a fine sieve, strain the liquid and reserve. Take the clams out of their shells; discard those which have not opened.

Bring the remaining 8 cups of water to boil and put in the langostinos and the crayfish. Cook for 4 minutes. Remove from the water and shell them. Put necessary the shells of the shellfish in a processor or blender with 1 cup of the liquid and blend until smooth. Press through a fine sieve if necessary. Return this puree to the shellfish broth with the chopped vegetables and the sliced squid. Cook for 15 minutes.

Fry the tomato sauce ingredients in hot oil for 15 minutes until thick. Add the boiled langostinos and crayfish, the cut up corvine and the clams. Cook for 5 minutes and add to the shellfish broth with the tomato paste and reserved liquid from the clams. Simmer for 10 minutes.

Add the wine or sherry. Cook for a further minute. Taste for seasoning. Add the cream and mix well. Do not let the soup re-boil.

Serve in small earthenware dishes.

CHUPE DE SALMON (Raúl Correa Brahm)

1,5 Kg de filete de salmón
 1 cebolla
 1 tomate
 1/4 kg De pan de molde
 1/4 lt Leche
 1/4 lt Crema
 1/4 kg queso mantecoso (en láminas)
 1/8 kg queso parmesano
 1 dientes debajo
 1/4 taza de aceite
 Perejil
 Sal
 Pimienta

Vierta el aceite en una olla, hierva y agregue cebollas en cuadritos, sal y pimienta a gusto. Freír 10 min. fuego suave.

Agregue el salmón picado también en cuadritos muy finos y la crema. Cocine 3 min.

Mezcle las migas del pan con las leche, agregue y cocine 5 minutos. Revolviendo constantemente. Sal pimienta nuevamente. Agregue cilantro a gusto.

Vierta en pailas de greda, agregando al centro de cada una, una lámina de queso. Agregue queso rallado sobre el contenido y lleve a horno caliente hasta que quede gratinado. Retire y sirva.

SALMON PUDDING

3 lb salmon
 1 onion
 1 tomato
 1/2 lb loaf bread
 1/4 cup of milk
 1/4 cup of cream
 1/2 lb. sliced cream cheese
 3 tbsp parmesan cheese , grated
 1 garlic
 1/4 cup oil
 Parsley, salt, pepper

Pour the oil in a pan, boil and add onion chopped in very small pieces, ground garlic, tomato in squares, salt, pepper. Fry for 10 minutes at low temperature. Add the salmon chopped in small squares and cream. Cook for 3 minutes. Mix crumb of bread without the hard part, with milk. Add this mix to the other and cook for 5 minutes.

Stir constantly. Put salt and pepper again. Add coriander to taste. Pour in fullers´ earth bowls adding one slice of cheese in the center of each one.

Add grated cheese and put in hot oven until it is golden. Take out and serve.



BUDIN DE SALMON

Se puede usar: lenguado, merluza, congrio, corvina, lisa, tollo o atún y en vez de ostras: almejas, machas, ostiones, choritos.

180 gr de pescado cocido.

12 ostras pequeñas (guardar el jugo)

1/2 pimentón verde picado

1 cebolla chica picada

1 cucharadita de mantequilla derretida

1/2 taza de leche

1/2 cucharadita de sal

1 taza de migas de pan

1 huevo

1/4 cucharadita de polvo de ají

1/2 taza de migas fritas

1 cucharada de mantequilla

Desmenuzar el pescado con un tenedor y sacar las espinas.

Moler las ostras en una licuadora o procesador. Mezclar todos los ingredientes incluyendo el líquido de las ostras, pero sin las migas fritas. Poner en una cacerola de 1 lt. enmantequillada. Cubrir con las migas fritas.

Colocar a horno caliente 205°C durante 45 min.

Servir con salsa de tomates.

SALMON CASSEROLE

Can also be used: sole, merluza, congrio, corvine, lisa, tollo or tuna. Instead of the oysters you can use clams, machas, scallops, mussels

6 oz cooked salmon

12 small oysters (reserve the liquid)

1/2 green pepper, chopped

1 small onion chopped

1 tsp melted butter

1/2 cup milk

1/2 tsp salt

1 cup soft breadcrumbs

1 egg

1/4 tsp cayenne pepper

1/2 cup breadcrumbs fried

1 tbsp butter

Flake the salmon with a fork and remove the bones. Grind the oysters in a blender or processor. Mix together all ingredients including the oysters liquid but excluding the buttered crumbs. Put 4 cups in a greased casserole and cover with buttered crumbs.

Put in a hot oven 400°F for 45 minutes.

Serve with tomato sauce.

TRUCHA RELLENA

Se puede usar esta receta también para los pescados más grandes, colocando más torrijas de jamón y queso en cada pescado, como merluza, salmón, lenguado, sierra, congrio, etc.

4 truchas, limpias y sin escamas
4 torrijas de jamón serrano o Hamburgo cortados en la misma forma que el pescado, pero más pequeño.
4 torrijas de queso
1 taza de harina
Sal, pimienta y aceite
4 torrijas de tocino
Perejil picado

Abrir cada trucha por las tripas y retirar el espinazo, también puede hacerlo el pescadero. Colocar las torrijas de jamón y queso dentro de cada trucha. Dejar el pescado en su forma natural con el jamón dentro.

Mezclar la harina con la sal y pimienta.

Pasar por estas las truchas hasta que queden bien cubiertas. Freír el tocino en una sartén y retirar cuando esté dorado. Freír las truchas en la grasa del tocino, agregando aceite en caso que sea necesario. Cocinar de 10 a 15 min. a fuego mediano.

Colocar las truchas con el jamón y el queso adentro en una fuente calentada y espolvoreada con el tocino y perejil picado.

FILLED TROUT

Use this recipe for large fish also, but put more pieces of ham and cheese in a bigger fish; merluza, salmon, sole, sierra or congrio.

4 trout, scales and cleaned
4 slices of smoked raw ham (Serrano), cut to the same shape as the fish, but smaller
4 slices cheese
1 cup flour
Salt, pepper and oil
4 rashers bacon
Parsley, chopped

Cut open the trout along the stomach and remove the backbone and as many other boner as you can. Ask the fishmonger to do it if you don't want to. Put a piece of ham and cheese inside each fish and close it up again.

Mix the flour, salt and pepper, roll the trout in this until well covered. Fry the bacon until crisp, remove from the pan and reserve. Fry the floured fish in the bacon fat. Add oil if there is not enough fat. Cook for 10-15 minutes on a median heat.

Put the fish with the ham and cheese inside on a heated serving dish. Sprinkle with the crumbled bacon and the chopped parsley.





Repostería

Repostery

Recetas
del Sur



LA REINA DE LOS POSTRES

- 1 rebanada de pan de molde de 2 1/2 cms. de grosor
- 1 1/2 taza de leche
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- La ralladura de 1/2 limón
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharaditas de mermelada de frambuesa

MERENGUE

- 2 claras de huevo
- 5 cucharadas de azúcar

Cortarle los bordes al pan y cortar en cubos grandes. Colocar la leche y la mantequilla en una olla y hacer hervir. Sacar del fuego y agregar el pan, azúcar y ralladura de limón. Tapar y dejar reposar durante 15 min. Cuando el pan este blando, batir hasta que quede como puré y agregarles las yemas del huevo.

Vaciar las mezclas en una budinera enmantequillada de 1 lt y colocarla al horno a 175°C (350° F) durante 25 min. o hasta que este firme. Cuidadosamente untar la superficie con mermelada entibada.

Batir las claras a punto de nieve, agregar la mitad del azúcar y batir nuevamente hasta que quede firme. Incorporar ligeramente el resto del azúcar.

Esparcir el merengue sobre la superficie haciendo ondas. Poner en el horno y dejarlo más o menos 10 min para que se dore el merengue. Servir caliente con crema.

THE QUEEN OF DESSERTS

- 1 in. thick slices of white bread
- 1 1/2 cup of milk
- 2 tsp butter
- 1 tsp sugar
- Finely grated rind of lemon
- 2 egg-yolks
- 2 tsp raspberry jam

MERENGUE

- 2 egg-whites
- 5 tbsp sugar

Cut the crust of the bread and cut into large cubes. Put the milk and butter in a pan and bring to boil. Remove from heat and add bread, sugar and lemon rind. Cover and allow standing for 15 minutes. When the bread is quite soft, whisk to a puree and then stir in the egg-yolks.

Pour the mixture into a well buttered shallow baking dish (1quart). Place in the oven at 350°F (175°C) and bake for 25 minutes or until firm.

Spread warm jam over the surface of the pudding. Whisk the egg-whites until stiff, sprinkle in half the sugar and whisk again until thick and glossy.

Then lightly fold in the remainder of sugar. Spoon the meringue over the pudding, swirling the surface roughly. Return to the oven and bake just long enough to brown the meringue (about 10 minutes). Serve hot with cream.



MOUSSE DE LIMÓN

4 huevos
1 taza de azúcar
1/2 taza de jugo de limón
2 cucharadas de ralladura de limón
1 1/2 cucharadas de gelatina sin sabor
1/4 taza de agua fría
1 1/2 taza de crema

Batir las yemas y ponerlas en una olla con el azúcar, jugo y ralladura de limón. Calentar a baño maría, batiendo aproximadamente unos 8 min. o hasta que el azúcar este disuelta. Sacar del fuego y seguir batiendo hasta que este casi frío. Disolver la gelatina en 1/4 taza de agua fría y derretirla a fuego lento. Agregar a las yemas y limón. Batir la crema e incorporar a la mezcla de limón. Batir las claras a punto de nieve y agregarlas a la mezcla envolviendo suavemente.

Una vez que todo este unido, vaciar a una fuente honda y lleve al refrigerador por 2 horas o hasta que este cuajado.

ARROLLADO DE CASTAÑAS

3 tazas de puré de castañas
3/4 taza de azúcar
1/2 taza de agua
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de ron

RELLENO

6 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de azúcar flor
4 cucharadas de chocolate
Vainilla

Con azúcar y agua se hace el almíbar, luego se agrega la mantequilla, ron y puré de castañas.

Cuando este frío se extiende sobre un paño húmedo, se rellena y se enrolla.

Se bate bien la mantequilla con azúcar flor, luego se agrega el chocolate y vainilla.

LEMON MOUSSE

4 eggs, separated
1 cup sugar
2 tbsp grated lemon rind
1/2 cup lemon juice
1 1/2 tbsp gelatin
1 cup cold water
1 1/2 cups cream

Beat egg-yolks and place in top of a double boiler with sugar, grated rind and juice, stirring until sugar melts (about 8 minutes). Remove from heat and keep beating until the mixture is luke-warm. Dissolve gelatin in 1/4 cup of cold water and melt over low heat. Stir into lemon/egg mixture. Whip cream and fold in. Beat the egg-whites until stiff and fold into the mixture.

Pour into a deep bowl and refrigerate for 2 hours or until firm.

CHESTNUT ROLL

3 cups mashed chestnut
3/4 cup sugar
1/2 cup of water
2 tbsps. butter
2 tbsps. rum

Make a sugar syrup with sugar and water. You'll know it is ready when you put a little ball of it in a cup of water and it drops to the bottom. Add butter and rum and mashed chestnut. Mix everything until it is cold. After that extend it until it is 1 cm.

STUFFING

6 tbsps butter
4 tbsps confectioner's sugar
4 tbsps chocolate
Vanilla

Beat butter and confectioner's sugar.

Add chocolate and vanilla.

Put this stuffing on the dough and roll it.

Sprinkle on top with powdered chocolate.

EMPOLVADOS

3 huevos
1 taza de azúcar
3 cucharadas de harina
3 cucharadas chuño colmadas
1/2 taza de agua

Se baten las claras a nieve. Se hace el almíbar de pelo con agua y azúcar, se une a las claras y se agregan los demás ingredientes. Se pone por cedita. Sobre papel de mantequilla al horno.

Se espolvorean con azúcar flor.

CREMA DE LIMÓN

1/4 taza de mantequilla
2 cucharadas de harina
1 taza de azúcar
1/2 taza de jugo de limón caliente
3/4 taza de agua caliente

Derretir la mantequilla en una olla y agregar la harina con el fuego bajo. Revolver constantemente para evitar que se formen grumos. Agregar el azúcar, el jugo de limón y el agua caliente. Hervir durante 3 min. Revolviendo constantemente. Servir caliente o frío.

EMPOLVADOS

3 eggs
1 cup sugar
3 tbsps flour
3 tbsps cornstarch
1/2 cup water

Beat egg whites until stiff. Make molasses with water and sugar and add to egg whites.

Add remaining ingredients. Put teaspoon of mixture on wax paper and cook in oven.

Sprinkle whit powder sugar.

LEMON CREAM

1/4 cup butter
2 tbsps flour
1 cup sugar
1/2 cup hot lemon juice
3/4 cup hot water

Melt the butter in pan and add the flour over a low heat. Stir constantly to avoid lumps. Add the sugar and then the hot liquids. Boil for 3 minutes stirring all the time. Serve warm or cold.



BRAZO DE REINA

4 huevos
 3/4 taza de azúcar
 3/4 taza de harina
 1 cucharadita de polvos de hornear
 Una pizca de sal
 1 cucharadita de vainilla

RELLENO

1 taza de crema fresca para batir
 1/4 taza de azúcar flor
 Frutillas o frambuesas

Cubrir el fondo de un molde 40 cm. x 25 cm. con papel mantequilla. Batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla este liviana y esponjosa. Cernir la harina con los polvos de hornear y la sal, e incorporar de a poco el batido de los huevos, para que la mezcla se mantenga liviana y esponjosa. Agregar la vainilla y vaciar la mezcla al molde. Extender la masa en forma pareja.

Poner al horno precalentado a 175 ° durante 13 minutos o hasta que este dorado. Cubrir el bizcocho con un paño de cocina y darle vuelta. Retirar el papel. Con el paño, enrollar el bizcocho y dejar que se enfríe.

Hay que trabajar rápido con el bizcocho, al sacarlo del horno para evitar que este se resquebraje en los bordes cuando se enrolla.

Batir la crema con el azúcar flor, desenrollar el bizcochuelo, quitar el paño y extender la crema batida sobre el bizcocho, esparcir las frambuesas o frutillas picadas.

Enrollar nuevamente y espolvorear con azúcar flor. Usar mas crema y frutillas para la decoración.

WHIPPED CREAM ROLL

4 eggs
 3/4 cup sugar
 3/4 cup flour
 1 tsp baking powder
 1 tsp vanilla
 pinch of salt

FILLING

1 cup of whipped cream
 1/4 cup of powdered sugar
 Strawberries or raspberries

Line a jelly roll pan, 13x10 in. with buttered, waxed paper. Beat eggs together with sugar until mixture is light yellow and very fluffy. Sift flour with baking powder and salt, and add to the egg sugar, 2 tbsps. at a time, so as too keep mixture light and fluffy. Add vanilla and pour the mixture into the jelly roll pan. Spread neatly.

Bake in pre-heated oven at 350°F (175°C) for about 13 minutes or until light brown. Turn out onto a dish towel and remove the paper. With the dish towel, roll the cake up and let it cool.

This must be done as soon as the cake comes out of the oven, otherwise it will brake on the edges when rolling in the dish towel.

Whip cream with sugar until stiff. Unroll the cake , remove the towel, spread the cake with whipped cream and raspberries or chopped strawberries . Roll up. Decorate with powdered sugar, strawberries and more cream.

Eat at once, it goes soggy quickly. Fill also with cream cheese and marmalade or with "manjar".

FLAUMKLOSE (Postre de ciruelas envueltas)

2 tazas de leche
1 huevo
1/2 taza de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
1/2 cucharada de polvos de hornear
Canela
Ciruelas frescas sin hueso
Harina necesaria

Batir el huevo, azúcar, mantequilla. Agregar alternada, la leche, harina, los polvos de hornear y canela. Formar masa blanda.

Tomar pequeñas porciones de masa, extenderla en la mano y envolver cada ciruela, ponerlas en una fuente al horno. Dejarlas a medio cocer.

BATIDO

1 litro de leche
5 huevos
1 taza de azúcar
Canela
1 cucharada de harina

Se baten las claras a nieve con el azúcar, se agregan las yemas, canela, harina y leche. Se vacía sobre la fuente con las ciruelas envueltas, se pone al horno hasta que estén doradas.

Se sirve caliente o frío.

PFLAUMKLOSE (Plums bundles dessert)

2 cups milk
1 egg
1/2 cup sugar
2 tbsps butter
1/2 tbsp baking powder
Cinnamon
Fresh pitted plums
Necessary flour

Beat the egg, sugar and butter alternating milk, flour, baking powder and cinnamon. Make a soft dough. Take a small portion of dough and stretch it on the palm of your hand and wrap each plum with it. Put it in a extended pyrex and put it in the oven until half cooked.

Prepare the beating

4 cups milk
5 eggs
1 cup sugar
1 tbsp Flour
Cinnamon

Beat white egg until they are hard with the sugar and add the yolk, cinnamon, flour and milk. Pour on a pyrex the plums bundles. Put it in the oven until it is golden.

Serve them hot or cold.



PICARONES

- 3 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 1/2 taza de zapallo cocido y molido (PURE)
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite o manteca

Cernir los ingredientes secos, agregar el zapallo frío, el aceite, batir durante unos minutos hasta que la pasta sea ligosa. Se hacen círculos rápidamente con la mano y se ponen a freír en el aceite, previamente muy caliente.

CHANCACA

- 1/2 kg de chancaca
- 1 taza de azúcar
- 3 tazas de agua
- Cáscara de naranja
- Canela en ramas
- 2 clavos de olor

Se juntan todos los ingredientes y se ponen a hervir por 20 minutos y después se pasan los picarones por esta salsa.

MANJAR

- 2 tazas de leche
- 2 tazas de crema
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- Vainilla

Poner a hervir en una olla, todos los ingredientes menos la mantequilla, hasta que se vea el fondo de la olla, se saca del fuego, se agrega la mantequilla revolviendo constantemente y se deja enfriar.

PICARONES

- 3 cups flour
- 3 tsp baking powder
- 1 1/2 cup cooked and mashed pumpkin
- 1 tsp salt
- 2 tbsps. oil

Sift the dry ingredients and add the cold pumpkin and oil. Beat for a few minutes until the dough is bond softly together. Making circles quickly with the dough and put immediately to fry in a very hot oil.

CHANCACA

- 1 lb chancaca (unrefined brown sugar)
- 1 cup sugar
- 3 cups water
- 2 sticks cloves
- Orange peel
- Sticks cinnamon

Boil all ingredients together for 20 minutes.

Ready the circles put in the chancaca and boiled it for 10 minutes.

SWEET MILK JAM

- 2 cups of milk
- 2 cups milk cream
- 2 cups sugar
- 1 tbsps butter
- Vanilla

Put all the ingredients except the butter in a pan an boil it stirring constantly. Until you can see the bottom of the pan. Take out off the fire and add the butter stiffing.

PANQUEQUES

1 taza de harina
 1/2 taza de leche
 1/2 taza de agua
 2 huevos
 1 cucharada de azúcar
 1 cucharada de aceite
 1 pizca de canela
 1 pizca de nuez moscada
 Aceite

Colocar los primeros siete ingredientes en la licuadora, mezclar por un minuto. Refrigerar por una hora.

Untar con el aceite el fondo de un sartén mediano, cuando el aceite este caliente echar tres cucharadas del batido en el sartén, mover el sartén rápidamente para cubrir el fondo con la mezcla, freír el panqueque por un minuto y se da vuelta el panqueque cuando quede desprendido del sartén. Cocer el otro lado por 30 segundos, hasta que este escasamente dorado. Se coloca el relleno sobre esta cara del panqueque.

Para guardar por más tiempo, se pone un panqueque sobre otro, con papel mantequilla entre cada uno y refrigerarlo.

PANCAKES

1 cup flour
 1/2 cup milk
 1/2 cup of water
 2 eggs
 1 tbsp Sugar
 1 tbsp Oil
 Dash cinnamon
 Dash nutmeg
 Oil

Combine the first 7 ingredients un the blender, mix for 1 minute. Refrigerate for 1 hour.

Brush the bottom of the pan with oil. When the oil is hot, not smoking, pour 3 tsps. of butter into the pan. Quickly till the pan to cover the bottom with the butter. Cook the pancakes for 1 minute.

Turn the pancakes when the edge lifts easily and it shakes loose from the pan, cook the other side for about a half minute. This side of the pancakes is a spotty brown which is the side where the filling is places.

To store longer stack of pancakes between layers of waxed paper and refrigerate.



STRUDEL

De esta receta salen 3 strudel

2 tazas de harina
3 cucharaditas de polvos de hornear
3 cucharadas de mantequilla derretida y tibia
3/4 tazas de agua más que tibia
Una pizca de sal
1 huevo
8 manzanas ralladas y maceradas con azúcar
Canela
1/2 taza de pasas

Se une todo dejando una masa homogénea. Se deja reposar la masa por 1/2 hora.

Se separa en dos porciones. Se estira bien una porción de la masa, que quede muy delgada, se le da una forma rectangular. Se enmantequilla la superficie de la masa y se le pone la mitad de las manzanas peladas, cortadas muy finitas, se espolvorea con azúcar, canela y pasas y pedacitos de mantequilla se enrolla tratando de cerrar los extremos.

Poner al horno mediano por 45 minutos.

Si lo prefiere, a media cocción se le agrega 1 taza de litro de crema con canela y azúcar, se baña varias veces durante la cocción con esta crema.

STRUDEL

This recipe makes 3 strudels

2 cups flour
3 tsp baking powder
3 tbsps butter melted
3/4 cup warm water
Salt
1 egg
8 apples
Cinnamon
1/2 cup raisins

Combine all the ingredients until dough is uniform. Rest for 30 minutes.

Separate dough into 2 halves. For each half, stretch in rectangular shape until very thin. Grease the dough and put half of the apples peeled and sliced on top and then sprinkle with sugar, cinnamon and raisins.

Roll and close extremes. Bake for 45 minutes.

If you prefer add 1 cup milk cream with cinnamon and sugar to taste. Bathe several times with mixture during cooking.

BOLITAS DE NARANJA Y ZANAHORIA

6 naranjas
6 zanahorias
1/2 Kg de azúcar

Lavar muy bien las naranjas y rallar sólo la parte amarilla de la cáscara. Sacar el jugo y colarlo. Rallar las zanahorias con un rallador fino. Hacer un almíbar con el azúcar y el jugo de naranja cuando espese, añadir la ralladura de naranja y las zanahorias. Revolver constantemente hasta que se vea el fondo de la cacerola.

Dejar enfriar sobre un plato o mármol y formar bolitas del tamaño de una nuez y pasar por azúcar granulada.

RELLENO DE LUCUMAS

4 lúcumas peladas y sin pepas
1/2 taza de crema
1 a 2 cucharaditas de miel

Hacer un puré con las lúcumas usando la procesadora de alimentos o una licuadora. Agregar de a poco la crema hasta que el relleno este cremoso. Si quiere más dulce añada la miel.

Usar para rellenar el brazo de reina, también como relleno para bizcochos de merengue.

ORANGE CARROT LITTLE BALLS

6 oranges
6 carrots
1 lb sugar

Wash oranges and grate yellow part of peel. Squeeze and strain juice. Grated carrots finely. Make a syrup with juice and sugar cooking until thick.

Stir in orange peel and carrots. Stir constantly until you can see the bottom of pan. Cool on marble slab or plate. Form into very small balls and roll in granulated sugar.

LUCUMA FILLING

4 lucumas peeled and stoned
1/2 cup cream
1-2 tsp honey

Puree the lucumas in a blender or processor gradually adding the cream. Add more cream if needed to obtain a creamy spreading consistency. Add the honey as desired.

Use to fill whipped cream rolls or with store-bought merengues.



REPOLLITOS

2 tazas de agua
1/4 Kg de mantequilla
1/4 Kg de harina
8 huevos
Azúcar flor

Se hierva el agua con la mantequilla, se le agrega harina, se revuelve muy bien, hasta que se despegue de la olla, se deja enfriar y se agregan los huevos uno a uno. Se cuecen a horno caliente o se fríen por cucharaditas y se espolvorean con azúcar flor.

ROLLO DE CHOCOLATE

35 galletas de vino
1 taza de azúcar
1/2 taza de chocolate dulce
1/2 taza de chocolate amargo
2 huevos enteros
1/8 de mantequilla

Se muelen las galletas, luego se le agrega el azúcar, chocolate, los 2 huevos enteros y finalmente, la mantequilla derretida tibia.

Se junta todo muy bien. Con la mano se le da la forma de un arrollado, se envuelve en papel de mantequilla y se coloca en el freezer y se deja más o menos 1/2 hora. Se sirve en rebanadas delgadas.

REPOLLITOS (LITTLE CABBAGE)

2 cup water
1/2 lb butter
1/2 lb flour
8 eggs
Powder sugar

Boil water with butter and add flour. Stir well until you can see bottom of pan. Let cool and add egg one by one. Using a teaspoon drop mixture on cookie sheet and cook in over or fry. Once cooked, cover in powdered sugar.

CHOCOLATE ROLL

35 wine cookies
1 cup of sugar
1/2 cup sweet chocolate
1/2 cup bitter chocolate
2 eggs
1/2 cup of butter

Grind the cookies, add sugar, chocolate, eggs and finally the warm melted butter.

Mix ingredients well. With your hand form a roll with the dough. Cover with waxed paper and put in the freezer for about 30 minutes. Serve finally sliced.

SOPAIPILLAS

- 1 taza de zapallo hecha puré
- 1 tazas de harina
- 1 cucharada de polvos de hornear
- 1 cucharada de manteca o margarina
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 tazas de aceite

Juntar los primeros 5 ingredientes y formar una bola para uslerear, sin amasar. Uslerlearla más hasta dejarla de más o menos 1/2 cm. de espesor. Cortar las sopaipillas con un vaso o un cortador de masa. Pinchar las sopaipillas con un tenedor para que no se inflen y freír en aceite caliente hasta que estén doradas. Estilar en toalla de papel. Servir. Si quiere se pueden hacer pasadas por almíbar.

ALMIBAR

Se puede servir este almíbar sobre sopaipillas y también como sustituto de melaza.

- 250 gr de chancaca
- 3 cucharadas de agua
- 1 pedazo de cáscara de naranja
- 1 cucharada de maicena.

Hervir la chancaca en el agua hasta que se derrita. Agregar la cáscara de naranja y la maicena disuelta en un poco de agua. Hervir hasta que tenga un almíbar de pelo. Vaciar el almíbar sobre las sopaipillas y servir caliente.

SOPAIPILLAS

- 1 cup cooked and mashed pumpkin
- 1 cup flour
- 1 tbsp baking powder
- 1 tbsps shortening or margarine
- 1/4 tsp salt
- 2 cups oil for fry

Combine the first 5 ingredients and form into a ball for rolling out but do not knead. Roll out the dough glass or a large cookie cutter. Put in holes with a fork so they won't inflate and fry in hot oil until golden brown. Put on paper towels. Server with syrup.

SYRUP

This can be used with sopaipillas and a substitute for molasses.

- 1/2 lb chancaca
- 3 tbsps water
- 1 piece of orange peel
- 1 tbsp cornstarch

Boil the brown chancaca with the water until melted. Add the orange peel and the cornstarch diluted in a little water. Boil until the syrup reaches the threading stage. Pour the hot syrup over the sopaipillas and serve hot.



ROSCAS

1 tarro de leche condensada
 3 cucharadas de aceite
 3 huevos
 1 cucharada de polvos de hornear
 Ralladura de un limón o naranja
 Vainilla, canela
 Harina
 Aceite para freír
 Azúcar flor para espolvorear

Se une bien el tarro de leche condensada con los huevos, 3 cucharadas de aceite, ralladura de limón o naranja, se agrega polvos de hornear y harina suficiente para formar una masa blanda.

Se extiende, que quede no muy delgada, se corta con un vaso chico de 4 cm. de diámetro y al medio se corta con uno de 1/2 cm. Se fríen en aceite muy caliente, se retiran y se estilan, se espolvorean con azúcar flor y se sirven.

GALLETAS DE COCO

1 taza de azúcar
 1 taza de coco rallado
 1 1/2 taza de harina
 1 cucharadita de polvos de hornear
 2 huevos
 1/2 taza de mantequilla

Se mezcla bien la mantequilla, huevos y azúcar. Agregar el coco. Polvos de hornear y harina. Formar pequeñas bolitas con la masa y aplanar con un tenedor, ponerlas en la lata enmantequillada, hornear hasta que estén semidoradas.

ROSCAS

1 can condensed milk
 3 tbsps oil
 3 eggs
 1 tsp baking powder
 Grated rind of 1 lemon or orange
 Vanilla, cinnamon
 Flour
 Oil (for fry)
 Powder sugar

Mix condensed milk with eggs, 3 tbsps. of oil, lemon or orange grind, vanilla and cinnamon. Add enough baking powder and flour to form a soft dough.

Extend until 1/2 cm thick. Cut dough using small glass of 4 cm. Take each circle and cut interior hole of 1.5 cm diameter. Fry and cover with powdered sugar.

COCONUT COOKIE

1 cup sugar
 1 cup shredded coconut
 1 1/2 cup flour
 1 tsp baking powder
 2 eggs
 1/2 cup butter

Mix the butter, eggs and sugar very well. Add coconut, baking powder and flour. Roll dough into little balls and place on greased cookie sheet, smooth with fork. Bake until lightly browned on top.

GALLETAS DE LIMÓN

1 taza de harina
1/4 taza de azúcar flor
1/2 taza de mantequilla
2 huevos
1 taza de azúcar
Jugos de 2 limones
Ralladura de un limón
Azúcar flor

Calentar el horno a 160°C. Mezclar la harina con la azúcar e incorporar la mantequilla hasta que la masa quede como miga de pan fino, también puede mezclar usando una procesadora de alimentos. Una todos los ingredientes hasta formar una bola y presione esta mezcla sobre el fondo y un costado de un molde cuadrado de 20 cms. Hornear por 20 min. mientras tanto bata los huevos junto con el azúcar hasta que espesen, agregue el jugo y ralladura de limón. Cuando este ordenada la masa sacarla del horno y vaciar la mezcla de limón por encima. Aumentar la temperatura del horno a 175°C y hornearla por 20 min más. Servir espolvoreando con azúcar flor y cortando en cuadraditos.

GALLETAS DE MANTEQUILLA

170 gr azúcar flor
3/4 taza de mantequilla o margarina
300 gr Harina
1 huevo entero

Mezclar bien todos los ingredientes. Hacer bolitas y aplastarlas, haciéndoles un hueco en el centro con el dedo. Colocarlas sobre latas enmantequilladas y llenar los centros con mermelada. Hornear a 175°C (350° F) hasta que estén doradas: 15 a 20 min.

LEMON COOKIE

1 cup flour
1/4 cup confectioner's sugar
1/2 cup butter
2 eggs
1 cup sugar
Juice of 2 lemons and the grated rind of 1

Pre-heat oven to 325°F (160°C). Mix the flour and sugar. Cut in the butter. Mix until it is like coarse breadcrumbs (or you can mix in the processor). Gather into a ball and then press to line an 8 in. square pan. Bake for 20 minutes. Meanwhile, beat the eggs and 1 cup of sugar until pale and thick. Beat in the lemon juice and the rind lemon.

When the pastry base is done, remove from the lemon mixture over. Increase the oven temperature to 350°F (175°C) and bake for 20 minutes more. Remove from the oven. Sift liberally with confectioner's sugar and cut into squares.

BUTTER COOKIE

1/2 cup sugar
3/4 cup butter or margarine
1 1/2 cups flour
1 egg

Mix all ingredients and blend well. Roll into balls, flatten slightly and make impression in center with a finger. Place on greased coolie sheet and fill center with jelly. Bake at 350°F until light brown, 15 – 20 minutes.



GALLETAS DE NAVIDAD

- 1 taza de azúcar rubia
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de clavos de olor molido
- 1 cucharadita de nuez moscada molida
- 1 taza de agua
- 1 taza de pasas
- 1 taza de nueces picadas
- 1 1/4 taza de harina
- 1/4 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal

Hervir juntos, por 4 minutos, la azúcar rubia, la mantequilla, las especias, el agua, las pasas y las nueces. Cernir la harina con los polvos de hornear, bicarbonato y sal. Agregar a los otros ingredientes y batir bien. Vaciar a un molde enmantequillado de 24 x 16cms.

Hornear a 190°C 375°F) por 40 min. o hasta probar con un palillo de coctel y este salga limpio.

QUEQUE DE CIRUELAS SECAS

- 1 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de aceite
- 3 huevos
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 taza de yogurt natural
- 1 taza de ciruelas secas, cocidas y picadas
- 1 taza de nueces picadas
- 1 cucharadita de vainilla

Mezclar el azúcar y el aceite, añadir los huevos y batir; cernir juntos los ingredientes secos y añadirlos a la mezcla anterior alternadamente con el yogurt, revolviendo para evitar que se formen grumos. Agregar las ciruelas, nueces y vainilla. Enmantequillar un molde rectangular y verter la mezcla. Cocinar en el horno a temperatura media por 45 a 60 min.

CHRISTMAS COOKIE

- 1 cup brown sugar
- 1/2 cup butter
- 1 tsp ground cinnamon
- 1 tsp ground cloves
- 1 tsp nutmeg
- 1 cup of water
- 1 cup of raisins
- 1 cup chopped nuts
- 1 1/4 cup plain flour
- 1/4 tsp baking powder
- 1 tsp baking soda
- 1/2 tsp salt

Boil the sugar, butter, spices, water, raisins and nuts together for 4 minutes. Sift flour, baking powder and baking soda and salt together. Add to the other ingredients and beat well. Pour into a 12x8 in. greased pan.

Bake for about 40 minutes at 375°F (190°C) or until a cake tester comes out dry.

DRY PLUMS CAKE

- 1 1/2 cup of sugar
- 1 cup oil
- 3 eggs
- 2 cups flour
- 1 tsp baking powder
- 1/2 tsp salt
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp ground nutmeg
- 1 cup natural yogurt
- 1 cup dry cooked and chopped plums
- 1 cup chopped nuts
- 1 tsp vanilla

Mix sugar and oil, add eggs and beat. Sift together the dry ingredients and add them to the mix alternating with yogurt, mixing to prevent clots from forming. Add the dry plums, nuts and vanilla.

Put the mix in a greased rectangular pan. Cook in a medium heated oven for 45 to 60 minutes.

GALLETAS DE MIEL

3 tazas de miel derretida
1 taza de azúcar
3 huevos
1 cucharada de bicarbonato
3 cucharadas de mantequilla o margarina derretida
Harina necesaria para formar una masa dura

En un bol se ponen 3 tazas de harina se agrega el bicarbonato y el azúcar, luego la mantequilla o margarina derretida tibia, la miel y los huevos. Se une todo hasta que quede uniforme. Agregar más harina hasta que quede una masa dura que se pueda uslear. Se deja reposar 30min. Las galletas se cortan en 1/2 cms de espesor se cuecen en horno mediano. Para guardar en tarro deben estar frías.

BETÚN DE NUECES

4 yemas de huevo
1 taza de azúcar
2 tazas de leche
2 cucharadas de harina
1 taza de nueces picadas
1 cucharadita de vainilla

Batir bien las yemas del huevo. Agregar todos los ingredientes menos la vainilla. Batir bien. Cocinar con cuidado, revolviendo hasta que espese. Agregar vainilla y enfriar

HONEY COOKIE

3 cups melt honey
1 cup sugar
3 eggs
1 tbs baking soda
3 tbsps butter or margarine
Flour enough for a hard dough

In a bowl put 3 cups flour with baking soda and sugar, add melt butter or margarine, warm honey and eggs. Mix until easy to handle. Add more flour until is a hard dough and you can roll it. Rest for 30 minutes. Cut to 1/2 cm. Bake until done. Store when cold.

NUTS CREAME

4 egg yolks
1 cup sugar
2 cups milk
2 tbsps flour
1 cup copped nuts
1 tsp vanilla

Beat the egg yolks well. Add all the other ingredients except the vanilla. Mix thoroughly and then heat stirring carefully until thick. Add the vanilla an cool.



GALLETAS DE NUECES

1/4 taza de mantequilla o margarina blanda
 1/4 taza de manteca
 1/4 taza de azúcar rubia
 1 huevo la clara separada de la yema
 1/2 cucharadita de vainilla
 1 taza de harina
 1/4 cucharadita de sal
 3/4 taza de nueces picadas muy finas
 Mermelada o betún

Caliente el horno a 175°C (350° F). Mezclar muy bien la mantequilla, manteca, azúcar, yema de huevo y vainilla. Incorporar la harina y la sal que la masa quede consistente.

Formar bolitas de 2 cm. de espesor. Bata la clara ligeramente y pase estas bolitas por la clara batida y luego páselas por las nueces picadas. Póngalas en una lata enmantequillada, dejando 2 cm de separación de la una a la otra. Presione con el dedo en el centro de la bolita. Cocine por 10 min. O hasta que estén doradas. Sáquelas inmediatamente y déjenlas enfriar en una rejilla. Rellene estas galletas con mermelada o betún.

CREMA DE RON

6 yemas de huevo
 1 taza de azúcar
 1/4 taza de ron
 1/4 taza de agua

Batir las yemas a baño maría hasta que estén espesas y de un color claro. Agregar el azúcar poco a poco. Incorporar el ron y el agua. Cocer todo a baño maría hasta que espese.

WALLNUTS COOKIE

1/4 cup butter or margarine, softened
 1/4 cup shortening or lard
 1/4 cup brown sugar, packed
 1 egg separated
 1/2 tsp vanilla essence
 1 cup flour
 1/4 tsp salt
 3/4 cup finely chopped nuts
 Jelly or frosting

Pre-heat oven to 350°F (175°C). Mix butter, shortening sugar, egg-yolk and vanilla thoroughly. Work in flour and salt until dough holds together. Shape dough by teaspoonfuls into 1 in. balls. Beat egg-white slightly dip each ball into egg-white; roll in the finely chopped nuts.

Place 1 in. apart on an ungreased baking sheet; press thumb deeply into center of each. Bake for about 10 minutes or until light brown.

Remove immediately from the baking sheet and cool on a wire rack.

Fill thumb prints with jelly or frosting.

CREAM RUM

6 egg yolks
 1 cup sugar
 1/4 cup rum
 1/4 cup water

Beat the yolks in the top of a double boiler until thick and light-colored. Gradually beat in the sugar. Stir in the rum and water. Cook stirring over boiling water until thickened.

GALLETAS DE QUAKER O NUECES

2 taza de quaker
 1/2 taza de nueces picadas
 1 1/2 taza de harina cernida
 3/4 taza de azúcar
 1/2 cucharadita Canela
 1 cucharada Ralladura de limón
 2 cucharaditas de vainilla
 1/2 taza de aceite
 2 huevos
 1 cucharadita de polvos de hornear
 Leche fría para unir

Mezclar muy bien azúcar, canela, ralladura de limón, vainilla, aceite y huevos. Agregar alternadamente quaker, polvos de hornear, harina, nueces y leche. Sacar porciones de esta mezcla con un cucharita y ponerlas en la lata enmantequillada. Hornear a 205°C por 25 min.

GALLETAS DE NARANJAS

2 tazas de harina
 1 taza de azúcar
 1 huevo
 2 cucharaditas de polvo de hornear
 3 cucharadas de mantequilla
 1 cucharadita vainilla
 1/2 cucharadita Sal
 Ralladura de 3 naranjas
 Azúcar granulada para espolvorear

Se mezcla la azúcar, huevo, margarina, vainilla, sal, ralladura de naranjas. Se agregan polvos de hornear con la harina. Formar masa blanda. Se hacen unas bolitas pasándolas por azúcar granulada y se hornean por 20 minutos a 205°C.

OATMEAL AND WALNUT COOKIE

2 cups rolled oats
 1/2 cup chopped nuts
 1 1/2 cup sifted flour
 3/4 cup sugar
 1/2 tsp cinnamon
 1 tbsp shredded lemon
 1 tsp vanilla
 1/2 cup oil
 2 eggs
 1 tsp baking powder
 Cold milk to mix

Mix sugar, cinnamon, shredded lemon, vanilla, oil and eggs. Add alternating rolled oats, baking powder, flour, nuts milk. Put teaspoons of this mixture on greased baking sheet. Bake 400°F for 25 minutes.

ORANGE COOKIE

2 cups flour
 1 cup sugar
 1 egg
 2 tsp baking powder
 3 tbsps butter
 1 tsp vanilla
 1/2 tsp salt
 3 shredded oranges
 Granulated sugar

Mix sugar, egg, margarine, vanilla, salt and shredded orange. Add baking powder with flour. Form soft dough. Make little balls, roll in granulated sugar and bake in the 400°F oven for 20 minutes.



STREUSEL O MIGA

1 taza de harina
 1/2 taza de azúcar
 1/2 taza de mantequilla
 1 cucharadita de canela
 1 cucharadita ralladura de limón
 1 cucharadita ralladura nuez moscada

Poner harina, azúcar, canela, ralladura de limón y nuez moscada en un bol. Derretir la mantequilla, dejarla entibiar y dejarla caer en chorritos sobre la harina preparada, removiendo continuamente formando grumos.

Poner sobre el kuchen y hornear hasta que se dore.

ALFAJORES

6 yemas
 1 huevo entero
 3 cucharadas de pisco
 Harina

Se revuelven las yemas hasta que estén blancas se agrega el pisco y la harina hasta formar un masa blanda. Calentar el horno. Se estira se cortan círculos delgados con un vaso, se pican con un tenedor y se ponen a hornear hasta que se cuezan.

Se juntan de a dos con manjar.

STREUSEL

1 cup flour
 1/2 cup sugar
 1/2 cup butter
 1 tsp cinnamon
 1 tsp shredded lemon
 1 tsp shredded nutmeg

Mix flour, sugar, cinnamon, shredded lemon and shredded nutmeg. Melt the butter, when warm, drop it slowly on the flour, forming clots.

Pour on a kuchen dough and baking until is golden.

ALFAJORES

6 yolks
 1 egg
 3 tbsps pisco
 Flour

Mix yolks until white, add pisco and flour until is a soft dough. Heat oven. Stretch it until it's thin and cut with a glass and put holes in with a fork. Bake until done.

Join 2 of them with sweet milk jam.

QUEQUE DE MANZANAS

- 3 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 3 tazas de manzanas rallada grande
- 1 taza de nueces picadas
- 1/2 taza de pasas picadas

Precalear el horno a temperatura media. Enmantequillar un molde de queque. Mezclar los 7 primeros ingredientes y batir con batidora eléctrica hasta integrar bien; añadir las manzanas, nueces picadas y pasas.

Verter las mezclas en el molde y hornear por 1 hora más o menos.

CREMA MOKA

- 250 grs de mantequilla sin sal
- 250 grs de azúcar flor
- 1 cucharadita de café instantáneo (o café negro cargado) a gusto

Batir la mantequilla con el azúcar y el café hasta que queden suaves. En la fuente poner una capa de bizcocho, cubrir con la crema, poner otra capa de bizcocho y así sucesivamente hasta terminar. Cubrir los costados de la torta con el relleno y la superficie espolvorear con azúcar flor cernida.

APPLE CAKE

- 3 cups of flour
- 2 cups of sugar
- 1 cup oil
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp salt
- 2 tsp vanilla
- 3 eggs
- 3 cups diced apple
- 1 cup chopped nuts
- 1 cup chopped raisins

Pre-heat oven to 350°F. Grease an 8 inch pyrex. Mix the first 7 ingredients and beat with electric mixer until smooth. Add apples, chopped nuts and raisins.

Pour the mixture in the pyrex and bake for 1 hour.

MOKA CREAM

- 2 tbsps unsalted butter
- 1 cup powdered sugar
- 1 tsp instant coffee (or strong black coffee) to taste.

Beat the butter, add the sugar and the diluted coffee to make a smooth spreading consistency. Put a layer of cake on a serving plate, cover with the cream filling. Add another layer of cake, another layer of filling and another layer of cake, etc. cover sides of cake with mokka cream and sift powdered sugar over the top.



QUEQUE MARMOL

60 gr chocolate "bitter"
 1 1/4 taza de azúcar
 1/4 taza de agua
 1 cucharadita de vainilla
 1/2 taza de mantequilla
 2 tazas de harina
 3/4 taza de leche
 3 huevos
 2 cucharaditas de polvo de hornear
 1 cucharadita de licor de naranja, curacao
 1/2 cucharadita de bicarbonato
 Azúcar flor para decorar

Derretir el chocolate, 1/4 taza de azúcar y 1/4 taza de agua a fuego bajo y agregar vainilla. Poner todos los demás ingredientes en un bol grande. Batir con un batidor eléctrico. Pasar 2 1/2 tazas de la mezcla de la masa a otro bol. Incorporar la mezcla del chocolate a una de las mezclas de masa.

Enmantequillar y enharinar un molde desmontable de cm. con una cuchara y en forma alternada vaciar la masa del molde, cuando se haya vaciado toda, revolver suavemente con un cuchillo para lograr el efecto del mármol.

Hornear durante 55 a 60 min. En un horno de 175°, previamente calentado. Enfriar el queque durante 10 min. En el molde, después sacarlo y enfriarlo en una rejilla. Espolvorearlo con azúcar flor.

MARBLE CAKE

2 oz chocolate "bitter"
 1 1/4 cups sugar
 1/4 cup water
 1 tsp vanilla
 1/2 cup butter
 2 cups flour
 3/4 cup milk
 3 eggs
 2 tsp baking powder
 1 tsp curaçao
 1/2 tsp baking soda
 Confectioner's sugar to decorate

Melt chocolate, 1/4 cup sugar and 1/4 cup water over low heat. Stir in the vanilla. Put all the other ingredients into a bowl. Beat with electric beater. Transfer 2 1/2 cups of butter to another bowl. Add the chocolate mixture to one of the butter mixture.

Grease and flour a 9 in. soring form pan. Put the mixture in the pan alternate spoonfuls. When finished stir with a knife briefly to create a marble effect.

Bake for 55-60 minutes in a 350°F preheated oven. Cool cake in a pan for 10 minutes then remove and cool on rack. Cover with sifted confectioner's sugar.

PAN DE PASCUA

1/2 taza de mantequilla
 1 1/2 taza de azúcar
 3 huevos
 1 taza de leche
 2 tazas de harina
 2 cucharadas de polvos de hornear
 1 cucharada de bicarbonato
 1 taza de pasas
 1 taza de nueces
 1 taza de ciruelas secas
 1 taza de frutas confitadas
 1 cucharada de vinagre
 2 cucharadas de ron
 Clavo de olor, vainilla, nuez moscada, canela y ralladura de limón

Se baten los huevos, mantequilla, azúcar, clavos de olor, vainilla, nuez moscada, canela, ralladura de limón, vinagre, ron. Se alterna la leche, harina, polvos de hornear y bicarbonato. Al último se agregan pasas, nueces, ciruelas secas picadas, fruta confitada, espolvoreada con un poco de harina. Se coloca al horno ya calentado, en un molde enmantequillado por 10 min a 300°C y luego se deja en horno a 200°C por una hora y veinte min.

CHRISTMAS BREAD

1/2 cup butter
 1 1/2 cup sugar
 3 eggs
 1 cup milk
 2 cups flour
 2 tsps. baking powder
 1 tbsp baking soda
 1 cup raisins
 1 cup chopped walnuts
 1 cup dried plums
 1 cup candied fruit
 1 tbsp vinegar
 2 tsps rum
 Cloves, vanilla, nutmeg
 Cinnamon, lemon grind

Beat the eggs, butter, sugar, cloves, vanilla, nutmeg, cinnamon, lemon grind, vinegar and rum. Alternate milk and flour, baking powder and baking soda. Finally add raisins, walnuts, chopped dried plums, candied fruit and sprinkle with a little flour.

Pour mixture into greased pan and cook in pre-heated oven for 10 minutes at 570°F, then leave in oven for one hour and twenty minutes at 480°F.



KUCHEN BATIDO

2 cucharadas margarina
3 yemas
2 claras
1/2 taza de azúcar
1 taza de harina
1 cucharadita de polvos de hornear
vainilla, canela

RELLENO

3 manzanas verdes (limona)
2 tazas de cualquier fruta
1/2 cucharada de margarina
2 cucharadas de azúcar

CREMA

2 cucharadas de azúcar
2 tazas de leche
2 cucharadas de maicena
vainilla, canela
1 clara

Se bate la margarina, azúcar, 3 yemas y 2 claras, se agrega harina y polvos de hornear, se vacía a un molde enmantequillado de 35 cm. de diámetro, se le pone la fruta en tajadas (kiwi, durazno, ciruela, guinda o frambuesa, etc.)

Se pone al horno precalentado de forma que quede a medio cocer, después se le agregan las manzanas ralladas previamente cocidas con 1/2 Cda. de margarina, 2 Cdas. de azúcar y canela y por último la crema que se hace con la leche, azúcar, maicena, vainilla y canela. Cuando este fría esta crema se le incorpora 1 clara batida a nieve y se pone al horno para dorar solamente.

BEATEN CAKE

2 tbsps margarine
3 yolk
2 egg whites
1/2 cup sugar
1 tsp baking powder
Vanilla, cinnamon
1 cup flour

FILLING

3 green apples
2 cups any fruit
1/2 tbsp margarine
2 tbsps sugar

TOPPING

2 tbsps. sugar
2 cups milk
2 tbsps cornstarch
Vanilla, cinnamon
1 egg-white

Beat the margarine with sugar, yolks and two egg-whites, add flour and baking powder. Pour the mixture into a greased 35cm pan. Add sliced of any kind of fruit. Place in a pre-heated oven. Add flaked apple precooked with 1/2 tbsp of margarine, sugar and cinnamon.

Topping: Mix the milk, sugar, cornstarch, vanilla and cinnamon and boil for 5 minutes, let cool. Beat egg-white until stiff and add to mixture. Put topping on top and bake until brown.

KUCHEN DE GUINDAS

1/2 taza de mantequilla o margarina
 1 taza de azúcar flor
 1 taza de harina con polvos de hornear
 3 huevos
 Ralladura de limón
 1 cucharada de vainilla
 2 cucharadas de leche
 1 taza de guindas sin hueso
 1/2 taza de damascos o duraznos, sin huesos y cortados en rebanadas.

Batir la mantequilla con el azúcar. Agregar los huevos de a uno alternando con la harina cernida. Después agregar la ralladura de limón, la vainilla y la leche. Batir hasta que este cremosa.

Vaciar a un molde enmantequillado de 23 cm. y hornear a 106°C (325°F) por una hora y media. Colocar la fruta encima.

Hornear por otros 15 min; entonces se aumenta la temperatura del horno a 190°C (375° F) por 15 min. más hasta que se dore la fruta.

Si se pone la fruta encima de la mezcla antes de hornear se hunde al fondo del molde.

SOUR CHERRY CAKE

1/2 cup butter or margarine
 1 cup of confectioner's sugar
 1 cup self-rising flour
 3 eggs
 Grated rind of 1 lemon
 1 tbsp vanilla
 2 tbsps milk
 1 cup pitted black cherries
 1/2 cup sliced and stoned apricots or peaches

Cream the butter with the sugar.

Sift the flour and add the three eggs alternately with the flour. Add the rind, vanilla and milk.

Mix well and pour into a 9 in. well-grease cake tin. Bake at 325°F for half an hour. Press the fruit on the top, sprinkle with sugar.

Bake for 15 minutes more, then put the oven up to 375°F for another 15 minutes until the fruit is browned.

If you put the fruit on the cake at the start of baking it sinks down into the batter.



KUCHEN DE NUEZ

Esta masa sirve para cualquier kuchen

2 huevos
Harina
Azúcar
Mantequilla
Ralladura de limón
1/2 cucharada polvo de hornear

Se pesan los huevos, con este peso, se le agrega azúcar, mantequilla, harina, 1 Cda. polvo de hornear y la ralladura de un limón formando una masa blanda. Se extiende sobre un molde enmantequillado, se pone al horno medio hasta que se cueza.

RELLENO

1 taza de azúcar
2 cucharadas de leche
1 cucharada de mantequilla
1 taza de nueces picadas

La taza de azúcar se pone a derretir, sólo hasta quedar dorada, se agrega leche caliente, mantequilla y nueces.

Se vacía esta crema caliente sobre la masa (cocida).
Extenderla rápidamente.

WALLNUT CAKE

This dough can be used for any kuchen

2 eggs
Flour
Sugar
Butter
1 flaked lemon
1/2 tsp baking powder

Weight 2 eggs. Add the same weigh in sugar, butter and flour. Add one tbsp of baking powder and lemon grind. Form a soft dough. Extend dough on buttered pan and bake in medium oven until cooked.

FILLING

1 cup of sugar
2 tbsps milk
1 tbsp butter
1 cup chopped walnuts

Melt the sugar until slightly brown. Add warm milk, butter and nuts. Quickly pour warm filling over cooked dough.

BIENENSTICH O KUCHEN PANAL DE ABEJA

MASA

2 cucharadas de mantequilla
7 cucharadas de azúcar
2 huevos
3 cucharadas de leche
1 taza de harina
1 cucharadita de polvos de hornear
Ralladura de limón

Batir bien la mantequilla, azúcar, huevos y ralladuras de limón, agregar la harina con los polvos de hornear, alternando con la leche; vaciar a molde enmantequillado y poner al horno medio.

RELLENO

2 cucharadas de mantequilla
1/2 taza de azúcar
3 cucharadas de leche
1 1/4 taza de nueces picadas

Derretir la mantequilla, agregar el azúcar y dejar dorar; añadir la leche y una vez que se haya unido todo, se agregan las nueces picadas. Se vacía sobre la masa ya cocida y se pone al horno por unos pocos minutos hasta que se dore.

HONEYCOMB CAKE OR "BIENENSTICH" (bee-sting)

DOUGHT

2 tbsps butter
7 tbsps sugar
2 eggs
3 tbsps milk
1 cup flour
1 tsp baking powder
Shredded lemon

Beat the butter, eggs and shredded lemon, add flour and baking powder alternated with milk. Pour in greased cake pan. Cook in a moderate oven.

FILLING

2 tbsps butter
1/2 cup sugar
3 tbsps milk
1 1/4 cup chopped walnuts

Melted butter, add sugar until golden brown. Add sugar, milk and chopped walnuts. Pour on the crust. Return to the oven, bake until golden brown.



CREMA DE VAINILLA

- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 4 tazas de leche
- 8 yemas de huevo
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 cucharada de jerez o amaretto

Calentar la leche con el azúcar en una olla pesada. Disolver la maicena en 2 cucharadas de leche. Cuando la leche este caliente, agregar la maicena disuelta, sin dejar de revolver. Hervir 1 minuto, revolviendo. Retirar del fuego. Batir las yemas de un huevo en un bol y agregar 1 taza de la mezcla de leche caliente, revolver bien y vaciar a la salsa caliente. Calentar nuevamente, sin dejar de revolver, hervir y retirar del fuego inmediatamente y colocar en un bol. Agregar la vainilla y el licor. Guardar en el refrigerador.

TORTA DE NUECES

- 1/2 kg de nueces sin cáscara
- 12 huevos
- 1/2 kg de azúcar
- 3 cucharadas de chuño
- 3 cucharadas de harina
- 3 cucharaditas de polvos de hornear

Se baten las yemas con el azúcar, se le agrega el chuño, harina, polvos de hornear y las nueces bien picaditas. Al final las claras batidas a nieve.

Vaciar la mezcla en un molde.

Salen 3 bizcochos en un molde de 30 cm. de diámetro y 6 cm. de alto.

Ponga en horno precalentado a 175° C por 30-35 minutos. Se rellena con crema chantilly que se hace batiendo 1 taza de crema fresca con 2 cucharaditas de azúcar flor.

VANILLA CREAM

- 1 cup sugar
- 1 tbsp cornstarch
- 4 cup milk
- 8 egg yolks
- 2 tsp vanilla extract
- 1 tbsp sherry or Amaretto

Heat milk and sugar in a heavy saucepan. Mix cornstarch with 2 tsps. milk until smooth. When the milk is hot add the dissolved cornstarch, stirring constantly. Bring to a boil, stirring, and boil 1 minute. Take off the heat. Beat egg-yolks in a bowl and add 1 cup of the mixture, beat well and pour into the hot sauce. Put back on the heat and, stirring constantly, bring to boiling. Immediately take off the stove and pour through a sieve into a bowl. Add the vanilla and the alcohol and put it in the refrigerator.

WALNUT CAKE

- 1 lb ground walnut
- 12 eggs separated
- 1 lb sugar
- 3 tbsps starch
- 3 tbsps flour
- 3 tsp baking powder
- Chantilly cream

Beat the yolks with the sugar. Add starch, flour, baking powder and the walnuts finely chopped.

Beat the egg whites separately until stiff. Spread in 12 in. buttered cake ins about 1' in thick. The mixture makes 3 layers. Place in pre-heated oven 350°F for 30-35 minutes.

Fill the layers with whipped cream.

To make a thick Chantilly cream for this cake, beat fresh cream or long-life cream until just stiff and fold in 2 tbsps. confectioner's sugar.

TORTA DE AZÚCAR DORADO

- 8 huevos
- 1 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de chuño
- 3/4 taza de agua
- 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear

Se dora el azúcar y se le agregan 3/4 de taza de agua bien caliente, dejándose enfriar; luego se agregan las yemas y demás ingredientes, dejándose para el final las claras batidas a nieve.

También se puede hacer batiendo las claras a nieve y agregándole el azúcar dorada y el agua mezclada con almíbar, dejándose enfriar para batir la mezcla con las yemas, chuño y polvos de hornear. Se rellena con crema chantilly.

TORTA HELADA DE GALLETAS DE SODA

- 2 tazas de crema fresca
- 2 tazas de manjar
- 1 tazas de nueces picadas
- 2 tazas de galletas de soda (picadas con las manos)
- 2 cucharadas ron o coñac

Se bate la crema y el manjar, mezclar bien se agregan las nueces, galletas picadas y ron o coñac, vaciar en un pírex y congelar. Servir con salsa de vainilla, frambuesa, guinda, etc.

GOLDEN CAKE

- 8 eggs
- 1 1/2 cup of sugar
- 1 cup of starch (chuño)
- 3/4 cup of water
- 1 1/2 tsp of baking powder

Brown the sugar and add 3/4 cup of very hot water. Let cool. Add yolks and the remaining ingredients.

Beat egg-whites until stiff and add to mixture. Alternatively, you beat the egg-whites and let cool before adding the yolks, starch and baking powder. Fill with Chantilly cream.

FROZEN SODA COOKIE CAKE

- 2 cups fresh cream
- 2 cups sweet milk jam
- 1 cup chopped walnuts
- 2 cups chopped with hand soda cookies
- 2 tbsps rum or brandy

Beat the cream and sweet milk jam together. Add chopped walnuts, cookie and rum or brandy. Drop in a Pyrex and put in the freezer. Serve with sauces: vanilla, strawberries, etc.



TORTA DE AMAPOLA Y MERENGUE

1 taza amapola (semilla)
 1/2 taza nueces picadas
 2 tazas de leche
 1 1/2 tazas de azúcar
 10 huevos
 2 cucharaditas polvos de hornear

MERENGUE

3 claras
 1 3/4 taza de azúcar
 1/2 taza de agua
 2 cucharaditas azúcar flor

Cocer la amapola en la leche hasta que se despegue del fondo de la olla. Aparte se baten las yemas con el azúcar hasta que queden blancas y espesas, agregar la amapola, nueces picadas y polvos de hornear. Cocer en dos capas en horno fuerte por 20 minutos.

Batir las claras con agua y azúcar a baño María por 20 minutos, seguir batiendo hasta que se enfríe y agregar azúcar flor. Cocer en molde enmantequillado a calor mínimo sólo para secar.

CREMA

2 tazas de crema
 3 cucharadas de azúcar
 Vainilla

Batir la crema, agregar azúcar y vainilla hasta que espese. Rellenar con crema colocando el merengue al medio y cubrir con el resto de la crema.

POPPY SEED AND MERENGUE TORTE

1 cup poppy seed
 1/2 cup chopped walnut
 2 cups milk
 1 1/2 cup sugar
 10 eggs
 2 tsp baking powder

MERENGUE

3 egg-white
 1 3/4 cups sugar
 1/2 cup water
 2 tsp confectioner's sugar

Cook the poppy seeds in milk until they come up from the bottom of the pan. Beat the yolks with sugar until they are white and thick. Add the poppy seed, chopped walnuts and the baking powder. Cook two layers in oven form 20 minutes high temperature.

Beat white eggs with water and sugar in a bowl inside another bowl which has boiling water and cook it for 20 minutes. Take out of the fire and continue heating until it is cold and then add confectioner's sugar. Put it in a greased pan in oven at a very low temperature only for dry.

CREAM

2 cups milk cream
 3 tbsps sugar
 Vanilla

Beat the cream add sugar and vanilla until thick. Fill with cream, putting the merengue in the middle and cover with the rest of cream.

TORTA DE CIRUELAS

2 taza de azúcar
 1 taza de ciruelas secas
 1 cucharada de chocolate
 1 cucharada de café
 1 taza de nueces picadas
 1/2 taza de mantequilla
 2 huevos
 3 yemas
 1 taza de leche
 3 tazas de harina
 1 cucharada de bicarbonato
 2 cucharaditas de polvo de hornear

Se baten los huevos, la mantequilla, azúcar; se le agregan el café, chocolate, leche alternada con harina, bicarbonato, polvos de hornear y por último se agregan ciruelas secas, las que han sido previamente remojadas y picadas y las nueces.

Se pone la mezcla en un molde enmantequillado y se lleva al horno previamente calentado, manteniéndolo por 10 min, a 300°C y luego por 50 min. A 200°C, se rellena con manjar, mermelada de frambuesa y se cubre con crema chantilly.

PLUMS CAKE

2 cups of sugar
 1 cup dried plums
 1 tbsp chocolate
 1 tbsp coffee
 1 cup chopped walnuts
 1/2 cup butter
 2 eggs
 3 egg yolks
 1 cup milk
 3 cups flour
 1 tbsp baking soda
 2 tsp baking powder

Beat eggs, butter, sugar. Add coffee, chocolate and milk alternating with flour, baking soda, baking powder. Finally add dried plums, which have been previously soaked in water and chopped walnuts.

Pour mixture in greased pan and cook in pre-heated oven for 10 minutes at 572°F, then cook for 50 minutes at 392°F. Fill with manjar (cooked condensed milk), and raspberry jam. Cover with Chantilly cream.



TORTA DE MIL HOJAS

5 tazas de harina cernida
6 yemas
1 taza de mantequilla
10 cucharadas de leche

Junta la harina con la mantequilla hasta que parezcan migas de pan, luego se agregan las yemas batidas en leche formando una masa blanda. Se envuelve esta masa en alusa dejándola en el refrigerador por 4 horas. Esta masa se divide en 10 partes, se uslearea fina, se pica con tenedor y se recorta con un molde de 35 cm.

Hornear por 10 minutos. Se rellenan con manjar y se cubre con merengue (3 claras batidas a nieve con 1 taza de azúcar flor).

TORTA CIELO

1/2 kg de mantequilla
1 taza bien colmada de azúcar
2 yemas
2 huevos
1/2 kg de harina
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita esencia de vainilla

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que quede como crema. Agregar 2 yemas y luego 2 huevos enteros cuando este todo bien unido agregar la harina con los polvos de hornear y la vainilla.

Se vacia sobre un molde enmantequillado de 25cm, y se cuece a fuego mediano. Salen 3 capas. Sobre cada masa cruda se agrega clara batida, azúcar granulada y nueces picadas y canela.

Se rellena con manjar y crema chantilly. A elección mermelada de frambuesa

THOUSAND LEAVES CAKE

5 cups sifted flour
6 egg yolks
1 cup butter
10 tbsps milk

Crust mix the flour with butter until mixture looks like bread crumbs. Add the yolks and milk. Beat to make a stiff dough. Wrap in foil and chill refrigerating for 4 hours. Divide this crust in 10 parts. Roll out very thin, pick with fork. Cut dough with 35 cm pan. Bake for 10 minutes.

Fill with manjar and cover with merengue (3 egg whites and 1 cup powdered sugar together until soft peaks form).

SKY TORTE

1 lb butter
1 cup sugar
2 yolks
2 eggs
1 lb flour
2 tsp baking powder
1 tsp vanilla

Beat butter and sugar until it looks like cream. Add the 2 yolks and then 2 eggs, when all is well mixed add flour with baking powder and vanilla. Put it on a greased pan to 10 in. diameter.

Cook in the medium oven temperature. Are 3 layers. On each layer cover with beating white eggs, granulated sugar and chopped walnuts.

Fill with manjar and Chantilly cream.

TORTA DE PAPAS Y CHOCOLATE

- 2 taza de azúcar
- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de nueces o almendras
- 1/2 taza de crema
- 1 taza de harina
- 1 taza de papas cocidas y molidas
- 4 huevos
- 1 taza de chocolate amargo
- 2 cucharadas de polvo de hornear

Se bate muy bien la mantequilla, azúcar y huevos; se agregan las papas, chocolate y el resto de los ingredientes. Se rellena con crema chantilly.

TORTA DE ZANAHORIAS

- 7 huevos
- 1 1/4 taza de azúcar
- 1 1/4 taza de nueces molidas
- 1 1/4 taza de zanahorias ralladas y exprimidas
- 1 cucharadita de jugo de limón
- ralladuras de limón
- 2 cucharadas de harina
- 3 cucharadas de polvos de hornear
- Canela, clavo de olor, nuez moscada

Se baten las yemas y azúcar, luego se agregan las claras batidas a nieve.

Se agregan la harina, zanahoria y nueces. Se vacía a un molde enmantequillado y se pone a horno suave hasta que se seque. Se rellena con crema pastelera.

POTATOES AND CHOCOLATE CAKE

- 2 cups sugar
- 1 cup butter
- 1 cup walnuts or almonds
- 1/2 cup cream
- 1 cup flour
- 1 cup cooked and smashed potatoes
- 4 eggs
- 1 cup bitter chocolate
- 2 tsps baking powder

Beat butter, sugar and eggs very well. Add potatoes, chocolate and the rest of the ingredients. Pour mixture in greased pan and cook in pre-heated oven. Full with Chantilly cream.

CARROT CAKE

- 7 eggs
- 1 1/4 cup sugar
- 1 1/4 ground walnut
- 1 1/4 flaked and squeezed carrots
- 1 tbsps lemon juice
- 2 tbsps flour
- 3 tbsps baking powder
- Flaked lemon, cinnamon, ground cloves, nutmeg

Mix the egg yolks and sugar. Beat the egg whites until stiff and add to mixture. Continue to add flour, carrots and nuts. Pour into greased pan in low-heat oven until dry. Fill with pastry cream.



TORTA CROCANTE

10 huevos
2 tazas de azúcar
2 cucharadas de agua
1 taza de harina
15 cucharadas de chuño
3 cucharaditas de polvos de hornear
ralladura de limón

CREMA

1 taza de mantequilla
1/2 taza de azúcar
5 cucharadas de leche
vainilla rallada

CROCANTE

1 taza de nueces picadas finas
1/2 taza de azúcar
1/2 taza de mantequilla

Con azúcar y agua se prepara un almíbar de pelo.

Batir las claras a nieve, añadir el almíbar caliente sin dejar de batir hasta que se enfríe, agregar las yemas una por una, la harina cernida, chuño, polvos de hornear y ralladura de limón.

Cocer 4 capas en molde enmantequillado por 15 minutos, sacar de inmediato, cuidadosamente y dejar enfriar sobre una rejilla.

Igual forma para las 3 capas restante.

CRUNCKY CAKE

10 eggs
2 cups sugar
3 tbsps water
1 cup sifted flour
15 tbsps starch
3 tsp baking powder
Lemon grind

CREAM

1 cup butter
1/2 cup sugar
5 tbsps milk
Shredded vanilla

CRUNCH

1 cup finely chopped walnuts
1/2 cup sugar
1/2 cup butter

Prepare molasses with sugar and water. Beat egg whites until stiff and stir in hot molasses. Beat until cool and add yolks one by one, sifted flour, cornstarch, baking powder and lemon grind. Cook 4 layers in greased pan for 15minutes. Immediately remove from oven and let cool on rack. Prepare remaining 3 layers the same way.

Cream: Beat butter with sugar very well. Add one by one tbsps. milk.

Crunch: In saucepan combine chopped walnuts, sugar and butter. Cook on low heat stirring constantly until caramel color. Pour in greased bowl and let cool. Once cool break crunch into small pieces.

Fill with cream and crunch in each layer and cover cake with cream, and rest of crunch.

TORTA DE PIÑA

1 tarro de piña picada
10 huevos
3 tazas de azúcar
1 taza de harina
1 taza de chuño
3 cucharaditas de polvos de hornear

Se baten bien las claras a baño María, se le agrega poco a poco el azúcar. Se retira del fuego, se sigue batiendo hasta que se enfríe. Se le agrega una a una las yemas y suavemente los demás ingredientes. Se vacía sobre un molde enmantecado de 30-32 cm. Se lleva al horno mediano.

Para rellenar, se remoja cada capa con el jugo de la piña, se rellena con crema chantilly y con la piña picada.

CREMA PASTELERA

1 1/2 taza de leche
1 cucharada de maicena
1 cucharada de vainilla
4 yemas de huevo
1 taza de mantequilla
1/2 taza de azúcar
canela

Mezclar 1 taza de leche, 1 cucharada de maicena y se hierve sin dejar de revolver, se retira del fuego, agregándole 4 yemas batidas, dejándose enfriar.

Batir una taza de mantequilla con 1 taza de azúcar y se mezcla con la crema descrita anteriormente, una vez que se haya enfriado.

PINEAPPLE CAKE

1 can of diced pineapples
10 eggs separated
3 cups of sugar
1 cup flour
1 cup starch (chuño)
3 tsp baking powder

Beat eggs whites well in a bowl placed on top of a pan with boiling water. Add sugar slowly. Remove from heat and beat until mixture is cold. Add yolks one at a time and the other ingredients gently. Drop in a greased 30-32 cm pan. Put in medium heat oven.

To fill wet each layer with the pineapple juice, fill with Chantilly cream and the diced pineapples.

PASTRY CREAM

1 1/2 cup milk
1 tbsp cornstarch
1 tbsp vanilla
4 egg yolks
1 cup butter
1/2 cup sugar
Cinnamon

Mix the milk, cornstarch, 1 tbsp of vanilla and cinnamon. Boil mixture while stirring continuously. Remove pan from heat and add egg yolks well beaten. Let cool.

Beat butter with one cup of sugar and mix with cream once it has cooked.



CREMA DE MANZANA

Tendrá un sabor más fresco y será mas liviano, si se hace con las manzanas frescas ralladas, o hecho puré con 1 o 2 cucharadas de jugo de limón.

- 1 1/2 taza de puré de manzana u otra fruta como peras, duraznos, damascos o ciruelas.
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 6 claras de huevo (usar las yemas para la salsa)
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 3 cucharadas de agua o jugo de manzana
- 1/2 taza de crema larga vida

Preparar las manzanas u otra fruta. Mezclar con la mitad del azúcar y la canela. Batir las claras a punto de nieve, agregar de a poco el resto del azúcar. Calentar a baño maría la gelatina ya disuelta en el agua o jugo. Revolver hasta que el líquido quede claro y vaciarlo a la crema.

Batir la crema y la gelatina hasta que estén firmes. Incorporar el puré de frutas a las claras. Con cuidado agregar la crema/gelatina batida. Mezclar bien pero suavemente. Colocar en un molde húmedo y refrigerar hasta cuajar. Desmoldar en un plato grande. Rociar encima un poco de salsa de vainilla.

Variación: Forrar el fondo y los lados del molde con galletas de champaña. Rellenar con crema de manzanas y refrigerar durante la noche para cuajar. Desmoldar y pincelar los lados y encima con mermelada de damasco caliente. Puede hacer lo mismo con cualquier otra fruta molida, lúcuma, chirimoya, frambuesas, frutillas, etc.

APPLE CREAM

This taste fresher and is lighter if made with uncooked apples grated or mashed in the blender or processor with

- 1-2 tbsps of lemon juice.
- 1 1/2 cup of apple puree or any other fruit such as pear, peaches, apricots or plums
- 3/4 cup sugar
- 1/2 tsp cinnamon
- 6 egg whites (use the yolk in the sauce)
- 2 tbsps unflavored gelatin
- 3 tbsps water or apple juice
- 1/2 cup long life cream

Prepare the apples or any other fruit. Mix with half the sugar and the cinnamon. Beat the egg-whites until stiff. Slowly add the rest of the sugar.

Heat the gelatin dissolved in the water or juice, until the liquid is clear, and stir into the cream. Whip cream until stiff.

Fold the mashed fruit into the egg-whites then mix the whipped cream into the mixture. Put into a wet mold and refrigerate until firm. Unmold onto a serving plate and pour over some vanilla sauce.

Variation: Line a charlotte mold or any deep straight-sided mold with cookies sponge fingers. Fill with apple cream and refrigerate overnight until firm. Unmold and brush the sides and top with warm apricot jam. This can be made in the same way with any mashed fruits (lúcuma, chirimoya, raspberries, strawberries, etc.).

TARTA DE MANZANA

1 1/2 taza de harina
 Pizca de sal
 6 cucharadas de mantequilla
 1 1/2 cucharada de azúcar
 2 cucharaditas de almendras molidas
 1 yema de huevo
 3-4 cucharadas de agua tibia

RELLENO

450 grs de manzana Granny Smith, cocidas sin azúcar y molidas
 1 cucharadita de canela en polvo
 1 cucharadita de clavos de olor en polvo
 4 cucharadas de azúcar
 Ralladura de medio limón
 2 manzanas peladas y rebanadas, para decorar

GLASEADO

3 cucharadas de mermelada de damasco
 6 cucharaditas de agua
 3 cucharaditas de jugo de limón

MASA

Juntar la harina, sal y mantequilla, hasta que parezcan migas de pan, añadir el azúcar y las almendras. Incorporar la yema y suficiente agua, para hacer una masa. Amasar un poco hasta que quede sedosa y suave. Envolverla en Alusa foil y refrigerar, por lo menos 1/2 hora. Uslerear la masa y forrar el fondo y los costados de un molde de tarta de 23 cm. Hornear la masa sin rellenar a 205° por 10 minutos. Se deja enfriar.

RELLENO

Mezclar bien el puré de manzana, las especias, el azúcar y la ralladura de limón. Rellenar la tarta con el puré. Las tajadas de manzana se ponen en círculos sobre el puré.

GLASEADO

Cocinar juntos la mermelada, el agua y el jugo de limón hasta formar un jarabe y luego cubrir la tarta. Hornear a 205° por 25 a 30 minutos hasta que la masa este dorada y las manzanas cocidas. Si se quiere congelar la tarta, cubrir con el glaseado después de congelar y antes de recalentar la tarta.

FRITOS DE MANZANA

Se puede hacer esta receta con cualquier otra fruta, ya sea pera, piña, durazno etc.

RELLENO

1 1/4 taza de harina
 1 taza de cerveza
 Pizca de sal
 6 manzanas ácidas grandes
 2 tazas de aceite
 Azúcar flor

Mezclar la harina, cerveza y sal. Pelar y sacarle el centro a las manzanas, cortarlas en rebanadas de 1/2 cm de grosor. Pasar las manzanas por el batrido y freirlas en aceite. Estilar en toalla de papel y servir con azúcar flor espolvoreada encima.



APPLE TART

PIE CRUST

1 1/2 cups flour
pinch of salt
6 tbsps butter
1 1/2 tbsps sugar
2 tsp ground almonds
1 egg yolk
3-4 tbsps cold water

FILLING

1 lb mashed Granny Smith apples cooked without sugar.
1 tsp ground cinnamon
1 tsp ground cloves
4 tbsps sugar
Grated rind of 1/2 lemon
2 apples peeled, cored and sliced for decoration

GLAZE

3 tbsps sieved jam
6 tsp water
3 tsp lemon juice

CRUST

Sift the flour and salt into a bowl and cut in the butter until it looks like breadcrumbs. Add sugar and almonds. Stir in the yolks and enough water to make a stiff dough. Knead lightly on a floured surface until smooth. Wrap in foil and chill for at least for half an hour.

Roll out the pastry on a lightly floured surface and line a greased 9 in. flan dish. Bake the crust unfilled for 10 minutes in a hot oven 400°F.

Allow to cool.

FILLING

Mix the mashed apple with the spices, the sugar, lemon rind and stir well. Pour the apple puree into the crust. Arrange the apple slices neatly in circles on the top.

GLAZE

Heat the ingredients together in a small saucepan and stir occasionally until becomes syrupy. Pour over the top of the apples and bake at 400°F for 25 to 30 minutes, until the pastry is cooked and the apples are golden brown.

If you are freezing the tart put the glaze on before reheating.

APPLE FRITERS

You can use other fruits (pears, pineapple, peaches, etc) for this recipe.

1 1/4 cup flour
1 cup beer
Dash of salt
6 large tart apple
2 cups oil
Powdered sugar

Mix the flour, beer and salt to make a batter. Peel and core the apples and slice about 1/4 in. thick. Dip the apples in batter and fry in hot oil. Drain on apples in batter and fry in hot oil. Drain on papers towels and serve with sifted powdered sugar.

PANQUEQUES DE MANZANA

4 huevos
3/4 tazas de harina
3/4 tazas de leche
1/2 cucharadita de sal
1/4 taza de mantequilla
2 manzanas medianas, cortadas en rodajas, delgadas
1/4 taza de azúcar
1 cucharadita de canela en polvo

Calentar el horno a 205 °. Calentar en el horno 2 moldes redondos de 23 cm. Batir los huevos, harina, leche y sal durante 1 minuto a mediana velocidad con batidor eléctrico. Sacar los moldes del horno. Colocar 2 cucharadas de mantequilla en cada molde y rotarlos para que queden bien untados. Colocar las rodajas de manzana en cada molde y cubrirlas con el batido, espolvoreando con canela en polvo y azúcar, previamente mezclados.

Hornear destapado, hasta que estén esponjosos y dorados, 20 a 25 minutos. Servir caliente, acompañado con crema o Salsa de Vainilla.

APPLE PANCAKES

4 eggs
3/4 cup flour
3/4 cup milk
1/2 tsp salt
1/4 cup butter
2 medium apples, thinly sliced
1/4 cup sugar
1 tsp cinnamon

Heat oven to 400°F. Heat two 9 in. pie pans or cake tins in the oven. Beat eggs, flour, milk and salt for 1 minute on medium speed with an electric beater. Remove pans from oven. Place 2 tbsps butter in each and rotate to cover well. Arrange apple slices in each pan, pour batter over. Mix cinnamon and sugar. Sprinkle over batter.

Bake uncovered until puffed and brown for about 20 – 25 minutes. Serve hot, with cream or vanilla sauce.



PASTEL DE QUESO SIN HORNEAR

1 1/2 tazas de migas de galletas de limón
 1/3 taza de azúcar
 1/2 cucharadita de canela molida
 1/3 taza de mantequilla derretida

RELLENO

2 cucharadas de gelatina sin sabor
 2 cucharadas de jugo de limón
 1/4 cucharadita de sal
 2 huevos, yemas y claras separadas
 1 taza de leche
 1 taza de azúcar
 1 cucharadita de ralladura de limón
 3 tazas de "cottage cheese" pasadas por el cedazo
 1 cucharadita de esencia de vainilla
 1 taza de crema fresca para batir
 Frutillas, duraznos en rebanadas, nueces picadas, etc. Para decorar.

MASA: Mezclar los ingredientes. Con la mitad de la mezcla cubrir un molde para torta, desmontable de 20 cm. presionando bien. Reservar la otra mitad de la masa.

RELLENO: En una olla calentar y disolver la gelatina en el jugo de limón y sal. Aparte batir bien las yemas con la leche y el azúcar, agregar a la mezcla de gelatina. Calentar a fuego moderado, revolviendo constantemente hasta que se espese. No dejar hervir la mezcla. Retirla, agregar la ralladura de limón y dejar enfriar. Batir bien el "cottage cheese" agregando la vainilla e incorporar a la mezcla. Refrigerar media hora. Agregar las claras batidas a punto de nieve y la crema batida a la mezcla y vaciar sobre la masa de galletas reservada y adornar con la fruta. Refrigerar hasta que cuaje.

NO BAKE CHEESE CAKE CRUMB CRUST

1 1/2 cups crumbs lemon cookies
 1/3 cup sugar
 1/2 tsp cinnamon
 1/3 cup melted butter

FILLING

2 sachet unflavored gelatin
 2 tbsps lemon juice
 1/4 tsp salt
 2 separated eggs
 1 cup milk
 1 cup sugar
 1 tsp grated lemon peel
 3 cups cottage cheese, sieved
 1 tsp vanilla extract
 1 cup fresh cream
 Strawberries or sliced peaches, chopped nuts for garnish.

CRUST: Mix all ingredients well and press one-half mixture into a 9 in. spring form pan. Reserve the rest of the crumb mixture.

FILLING: In medium saucepan heat gelatin, lemon juice and salt until dissolved. In a small bowl, beat egg-yolks with mixture and cook over medium heat, stirring constantly until it thickens. Do not boil. Add lemon peel. Let cool. In a large bowl, beat together cottage cheese, vanilla and yolk gelatin mixture. Refrigerate 30 minutes. Fold in stiffly beaten egg whites and whipped cream. Mix gently. Pour filling over crust. Sprinkle top with rest of crumbs and decorate. Refrigerate until firm.

PIE DE ZAPALLO

Masa para forrar un molde de 23 cm. de diámetro

2 tazas de zapallo cocido
 2/3 taza de azúcar rubia
 1 cucharadita de jengibre en polvo
 3 cucharaditas de canela en polvo
 1/4 cucharadita de nuez moscada
 1/8 cucharadita de clavo de olor molido
 1/2 cucharadita de sal
 3/4 taza de leche
 1 taza de crema
 2 huevos bien batidos
 1/4 taza de coñac.

Preparar la masa, forrar el molde y colocarlo en el refrigerador mientras se hace el relleno.

Mezclar el zapallo, azúcar, especias y sal en un bol. Agregar la leche, crema, huevos batidos, coñac y batir bien. Vaciar sobre la masa y poner a horno precalentado a 190° durante 1 hora o hasta que al probar con un cuchillo, este salga seco. Enfriar.

Servir sólo o con crema batida con jengibre. (1 taza de crema batida más 1 cucharadita de jengibre en polvo).

PUMKIN PIE

Pastry crust to line a 9 in. pie pan

2 cups cooked pumpkin
 2/3 cup brown sugar
 1 tsp ground ginger
 3 tsp ground cinnamon
 1/4 tsp nutmeg
 1/8 tsp ground cloves
 1/2 tsp salt
 3/4 cup milk
 1 cup cream
 2 well beaten eggs
 1/4 cup brandy

Prepare the pastry crust and place in the refrigerator.

Combine pumpkin, sugar, spices and salt in a mixing bowl; beat in milk, cream, eggs and brandy. Pour into the pie shell and bake in a pre-heated oven at 375°F for 1 hour or until a knife blade inserted in the center comes out dry.

Cool and serve plain or topped with ginger whipped cream (1 cup whipped cream and one tsp ground ginger).





Aperitivos

Spirits

Recetas
del Sur



COLA DE MONO

4 tazas de leche
1 taza de agua ardiente
1 cucharadita de vainilla
canela, clavo de olor
2 cucharadas de café
1/2 taza de azúcar

Se hierve la leche con el azúcar, vainilla, clavo de olor y café, cuando este frío se le agrega el agua ardiente o pisco.

PISCO SOUR

3 tazas de pisco de 30 - 45 grados
1 taza de jugo de limón
1 1/2 cucharadita de azúcar aprox.

Combinar los ingredientes en una licuadora. Mezclar con velocidad. Mantener bien helado hasta el momento de servir.

PISCO SOUR ESPECIAL. Sustituir la mitad del jugo de limón, por jugo de limón de pica. Agregar dos gotas de Angostura Bitter por porción

COLA DE MONO (MONKEY'S TAIL)

4 cups milk
1 cup agua ardiente, pisco or rum
1 tsp vanilla
Cinnamon, ground cloves
2 tbsps coffee
1/2 cup sugar

Boil milk, vanilla, sugar, cinnamon, ground cloves, coffee for 5 minutes. Let cool. Add liqueur and refrigerate.

PISCO SOUR

3 cups Pisco (30-45% alcohol)
1 cup lemon juice
1 1/2 tsp sugar

Combine in a blender and blend well. Strain into glasses. Should be kept cold.

SPECIAL PISCO SOUR: Use lime juice for one-half quantity of lemon juice. Add a couple of drops of Angostura Bitters per portion.



VAINA

1 huevo
1 taza de vino Oporto
1/4 taza de Crema de Cacao
1/4 taza de Coñac
2 cucharadas de azúcar flor
Canela en polvo

Combinar los primeros 5 ingredientes en una juguera, mezclar bien, alrededor de 2 minutos.

Vaciar en vasos sobre hielo o refrigerador hasta enfriar bien.
Rociar con canela antes de servir.

PONCHE EN VINO BLANCO

4 tazas de vino blanco
1 taza de duraznos, piña o
Choromoya

Mezclar el azúcar con la fruta picada, dejar reposar por 3 horas. Agregar el vino, hielo y servir.

VAINA

1 egg
1 cup port wine
1/4 cup cacao cream
1/4 cup cognac
2 tbsps powdered sugar
Cinnamon

Combine first 5 ingredients in a electric blender; process until well blended, about 2 minutes on high.

Pour into glasses over ice or refrigerate the mixture until well chilled. Sprinkle cinnamon on top before serving.

DRY WHITE WINE PUNCH

4 cups of dry white wine
1 cup of chopped peaches, pineapple or chirimoya

Combine the chopped fruit with the sugar, leave stand for 3 hours. Add the wine, ice and serve.

LÁCTEOS



OLEAGINOSAS



FRUTAS



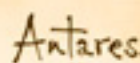
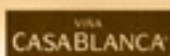
PASTAS



INTERNACIONAL



VINOS



CECINAS



