



Cocinando la tradición  
**CORDERO  
CHILOTE**  
CON IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA



Fundación para la  
Innovación Agraria  
MINISTERIO DE AGRICULTURA





## PALETA DE CORDERO CON LUCHE

*Chef Lorna Muñoz Arias*

### Ingredientes:

- \* 2 paletas de cordero con hueso
- \* 1 cebolla en cuartos
- \* 1 diente de ajo chilote machacado
- \* 2 litros de fondo de cordero
- \* aceite
- \* sal
- \* ½ taza de luche remojado, limpio y estilado
- \* ½ taza de vino tinto

### Preparación:

En una olla dorar las paletas por ambos lados, luego retire del fuego. Agregue a la olla las cebollas y el diente de ajo chilote machacado y media taza de vino tinto.

Revuelva bien.

Luego añade el luche, las paletas y el fondo de cordero, agregue sal a gusto.

Pase a una budinera y cubra con papel aluminio toda la preparación. Cocine en horno a temperatura media (170° C aproximadamente) por 40 minutos.





## CHULETA DE CORDERO VETADA CON MURTAS



*Chef Lorna Muñoz Arias*

### Ingredientes:

- \* 6 chuletas de cordero vetadas
- \* aceite de oliva
- \* sal de mar
- \* ½ licor de murta
- \* 1 taza de murtas frescas o en conservas

### Preparación:

Caliente en un sartén aceite de oliva, selle las chuletas por ambos lados hasta que estén doradas, al darlas vuelta agregue sal a gusto.

Finalmente incorpore el licor de murtas y la fruta fresca o en conserva.





## LOMO DE CORDERO ENCHICHADO

*Chef Lorna Muñoz Arias*

### Ingredientes:

- \* 2 lomos de cordero limpios
- \* aceite
- \* 1/2 taza de chicha de manzana o sidra de manzana
- \* sal
- \* 1/3 cucharadita de harina tostada
- \* 1 chorrito de crema

### Preparación:

En un sartén aceitado, dore los lomos por ambos lados, luego sazone con sal gruesa. Los lomos deben quedar rosados en su interior y con una leve costra externa. Retire los lomos del sartén, para incorporar la chicha de manzana o sidra, luego agregue revolviendo la harina tostada disuelta en un poco de chicha o sidra fría. Rectifique sazón de la preparación. Por último agregue la crema y revuelva hasta que quede homogénea.

Sirva los lomos recién hechos, cortados en láminas gruesas, agréguele un chorrito de aceite de oliva, sal gruesa a gusto y bañe los lomos con la salsa de chicha o sidra.





# TAPAPECHO DE CORDERO RELLENO

*Chef Lorna Muñoz Arias*

## Ingredientes:

- \* 2 tapapechos de cordero limpios
- \* 1/2 cebolla cortada en cuadros pequeños
- \* 1/2 diente de ajo picado
- \* 2 cucharadas de avellanas o nueces tostadas
- \* 1 taza de carne de cordero molida
- \* 8 papas topinambur cocida pelada y picada en cuadros pequeños
- \* 6 láminas de tocino ahumado
- \* 1 huevo pequeño roto
- \* 1 chorrito de crema

## Preparación:

**Relleno:** En un sartén aceitado dore 2 láminas de tocino picado agregando la cebolla y el ajo. Retire del fuego para incorporar la carne de cordero molida, el topinambur y las avellanas. Quiebre el huevo y mézclelo con la crema y luego incorpórelo a lo que será el relleno del tapapecho. Sazone con sal y pimienta a gusto.

Sobre la mesa ponga una película de alusa plast, sobre ella distribuya las 4 láminas restantes de tocino y sobre éste los dos tapapechos que previamente habrá golpeado suavemente con un mazo. En el centro y a lo largo del tapapecho distribuya la mezcla de relleno. Tenga cuidado de no rellenar demasiado. Ayudándose con el alusa plast doble un extremo del tapapecho y demás capas sobre el relleno. Y luego enrolle el otro extremo sobre el relleno. Retire el alusa plast y amarre con hilo de algodón.

En un sartén dore el rollo de cordero y luego llévelo a una budinera en la que habrá vertido un poco de fondo de cordero. Esto es más bien para generar vapor y no se seque el rollo.

Cocine en horno a 220 °C grados por aproximadamente 25 minutos. Sirva cortado como aperitivo o acompañado de verduras salteadas como primer plato.





## PIERNA DE CORDERO CHILOTE MECHADA

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 1 pierna de cordero chilote deshuesada
- \* 6 callampas frescas
- \* 8 pitones o tallos de ajo.
- \* ½ taza de cebolla picada en cuadros pequeños
- \* 1 diente de ajo chilote picado en cuadros pequeños
- \* 2 cucharadas de perejil picado
- \* 1 pimentón, pimientilla chilote o pimienta
- \* vinagre de manzana
- \* 8 papas nativas cocidas con piel
- \* aceite
- \* sal

### Preparación:

Preparar un sofrito con aceite agregando la cebolla, callampas frescas, ajo, pimentón, sal y pimienta. Reservamos. Luego, se baña la pierna de cordero deshuesada con el vinagre de manzana junto con la mitad del sofrito reservado anteriormente. La otra mitad del sofrito, es para rellenar la pierna de cordero deshuesada. Luego, poner la pierna de cordero ya sazonada en una fuente, con dos tazas de agua en un horno precalentado a 180°C durante 20 minutos. Luego, incorporar a los costados de la fuente las papas nativas con piel, junto a los pitones o tallos de ajo, y dejar la cocción por 10 minutos más.

Finalmente, sirva la pierna de cordero cortada en rodajas, junto a las papas nativas, decoradas con las dos cucharadas de perejil picado.



## PIERNA DE CORDERO RELLENA CON CERDO AHUMADO

*Chef Leonardo Chacón Fernández*

### Ingredientes:

- \* 1 pierna de cordero chilote deshuesada
- \* ¼ de cerdo ahumado sin hueso
- \* 2 cebollas
- \* 2 cucharadas de perejil picado
- \* 1 pimienta roja
- \* 1 diente ajo chilote machacado
- \* 1 diente de ajo chilote entero
- \* 8 láminas de tocino ahumado
- \* aceite
- \* sal
- \* laurel
- \* pimienta
- \* 3 cucharadas de pan rallado
- \* 500 cc de vino blanco

### Preparación:

Para el relleno: En un procesador, se debe moler el cerdo ahumado sin hueso, junto al tocino ahumado, una cebolla, las dos cucharadas de perejil picado, ajo chilote, sal y pimienta a gusto. Cuando esté todo molido, se le incorpora al final pan rallado.

Con el relleno, se debe introducir la preparación en la pierna de cordero deshuesada. Se cosen los extremos con hilo de algodón.

Luego, en una olla, agregar aceite, y se agrega la pierna de cordero, sellándola por ambos lados, hasta que esté dorada, luego se incorpora el vino blanco, cebolla, otro diente de ajo chilote, laurel, sal a gusto.

La cocción debe ser a fuego medio, hasta que la pierna de cordero se encuentre blanda.



## CAZUELA CHILENA DE CORDERO

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 1 cogote
- \* 1 costillar cordero chilote
- \* 4 papas medianas
- \* 4 trozos de zapallo
- \* 4 tajadas de choclo grande
- \* 1 taza de porotos verdes sin hilo picados
- \* 3 cucharadas de arroz (o chuchoca ahumada en hoyo)
- \* 2 ramas de apio
- \* 1 zanahoria picada fina
- \* 1 cebolla picada en cuadros pequeños
- \* sal
- \* perejil
- \* ½ pimentón en cuadros pequeños
- \* pimienta
- \* orégano
- \* 1 diente de ajo chilote
- \* aceite

### Preparación:

Cocer desde agua fría la carne trozada a gusto, junto con las ramas de apio, ajo, perejil, orégano, sal y pimienta a gusto. Esta cocción será hasta que la carne esté blanda.

Luego, el caldo se debe filtrar y se deja enfriar para poder retirar la grasa que quede en la superficie. Al finalizar, se reserva el caldo.

En otra olla, se debe dorar la carne cocida por ambos lados, e incorporar la cebolla picada y las verduras. Luego, incorporar el caldo, hasta que hierva, para luego agregar el arroz.

Se sirve caliente, con el perejil picado a gusto dentro del plato.



## CAZUELA CHILOTA DE CORDERO

*Chef Leonardo Chacón Fernández*

### Ingredientes:

- \* 1 cogote de cordero chilote
- \* chuleta vetada
- \* 3 cucharadas lucu lavado
- \* 1/2 taza de arroz
- \* 4 papas medianas
- \* 1 zanahoria cortadas en rodajas
- \* 1 taza de arvejas
- \* 1 cebolla picada en cuadros pequeños
- \* 1 diente de ajo chilote
- \* caldo de cordero
- \* ají de color con manteca
- \* sal
- \* 2 ramas de apio



### Preparación:

Cocer la carne de cordero desde agua fría y cortada a gusto. Luego se debe filtrar el caldo, y dejar enfriar, para luego poder retirar la grasa del caldo. Reservamos el caldo.

Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo y las verduras junto con ají de color, agregar las papas enteras, los trozos de carne y el caldo. Cuando el caldo esté hirviendo, agregar el arroz y dejar la cocción por 15 minutos. Finalmente agregar el lucu cuando este servido el plato y caliente.



## CARBOÑADA DE TAPAPECHO DE CORDERO CHILOTERO

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 12 tapapechos enteros de cordero chilote
- \* 6 papas medianas peladas picadas en cubos
- \* 1 zanahoria picada en cuadros pequeños
- \* 1 taza de porotos verdes sin hilo partidos
- \* 1 taza de arvejas
- \* 1 cebolla picada en cuadros pequeños
- \* ½ taza de arroz
- \* 1 rama de apio
- \* 3 cucharadas de perejil picado
- \* orégano
- \* 2 cucharadas de la color en aceite
- \* sal
- \* 1 diente de ajo chilote
- \* 1 huevo

### Preparación:

Se cuecen los tapapechos en abundante agua con una ramita de apio, diente de ajo una ramita de perejil sal; hasta que este blando. Espumando y sacando residuos.

Filtrar el caldo y enfriar para sacar restos de grasas que queden en la superficie.

Cortar en pequeños cubos el tapapecho para la carbonada y en una olla sofreírlos con las cebolla con orégano en la color de aceite.

Agregar al sofrito las papitas y todas las verduras. Vaciar el caldo del cordero caliente y el arroz.

Cocinar hasta que el arroz esté blando.

Rectificar los aliños y quebrar el huevo al momento de servir.

Montar en plato hondo con perejil picado.



## PASTA RELLENA DE CORDERO



### Ingredientes:

- \* 1 cogote de cordero  
(250 grs de carne)
- \* 2 riñones
- \* 2 yemas
- \* ramita de apio
- \* 1 cucharada perejil picado
- \* 1 cucharada de vinagrillo picado
- \* 3 cucharada de acelgas  
cocidas picadas
- \* 1 cucharadita de cebolla
- \* sal
- \* pimienta
- \* parmesano rallado
- \* aceite
- \* hoja de laurel
- \* salsa de tomates de su  
preferencia

### Preparación:

#### Relleno:

Cocer el cogote en abundante agua con sal, y la ramita de apio, hasta que la carne esté blanda y se desprenda del hueso. Filtrar el caldo y reservar.

Sofreír en aceite los riñones picados muy finos y la carne del cogote con la cebolla y todas las verduras con sal y pimienta.

Enfriar y agregar dos cucharadas de queso parmesano rallado y los huevos. Rellenar y cocer los raviolos de inmediato en el caldo filtrado de la cocción del cogote con una hoja de laurel.

Los raviolos están listos cuando suben a la superficie, se depositan en una asadera se cubre con la salsa y queso rallado y se vuelven a calentar en el horno antes de servir.



## CORDERO LUCCO

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

Para el cordero a la húngara:

- \* 500 g. pulpa de cordero
- \* 1 cucharadita de ají de color
- \* 1/2 cebolla picada en cubos pequeños
- \* 1 diente de ajo chilote molido
- \* 1 taza de vino tinto
- \* 1/2 taza de salsa de tomate
- \* 2 cucharadas de aceite
- \* 1 cucharada de harina
- \* sal, pimienta

Para el sándwich:

- \* 8 láminas de cordero a la húngara
- \* 8 láminas de queso
- \* 4 pan frica.
- \* sal, pimienta

### Preparación:

Limpiar y cortar la carne en láminas. Condimentar con sal, pimienta y ají de color. Aparte, calentar un sartén con aceite y saltear la cebolla y el ajo, luego incorporar el cordero en láminas.

Luego, cuando esté casi lista la carne de cordero, agregar la harina espolvoreada encima de la preparación, revolver hasta que se disuelva, e incorporar la taza de vino tinto, la salsa de tomate. Dejar cocinar por 20 a 25 minutos, hasta que se reduzca la salsa.

Preparación para el sándwich :

En un sartén calentar la mantequilla hasta que se derrita, luego incorporar las láminas de cordero, a fuego fuerte. Luego, cuando esté a la temperatura deseada, agregar las láminas de queso hasta que se derritan. Mientras se derrite el queso, el pan frica se parte a la mitad, para poder agregar las láminas de cordero con el queso derretido. Cerrar con el pan, y servir caliente.



## COSTILLAR A LA CHILENA DE CORDERO

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 1 costillar de cordero
- \* 3 cucharadas de vinagre
- \* 2 cucharadas de orégano seco
- \* 1 cucharada de ají en pasta
- \* comino
- \* ají de color
- \* sal, pimienta

### Preparación:

Limpiar el costillar, lavar y adobar de un día para otro. En una fuente enlozada poner el costillar, agregar vinagre, pimienta, comino, ají de color, sal y orégano. Sobar de modo que se impregnen los ingredientes. Por último, esparcir el ají en pasta a gusto. Al día siguiente precalentar el horno, y cocinar a fuego medio, dando vuelta de vez en cuando para que se dore por ambos lados. En caso de que se seque agregar pequeñas cantidades de agua o caldo de verduras. Servir caliente.

Puede acompañar con porotos granados, arroz, papas bravas, papas fritas, o charquicán si lo desea.





## PIERNA DE CORDERO CON MIEL Y AJO NEGRO

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 1 pierna de cordero
- \* 2 cucharadas de miel
- \* 1 taza de cerveza negra
- \* 1 cucharadita de pimienta entera
- \* 4 dientes de ajo negro chilote
- \* 1 cebolla picada en cubos pequeños
- \* 1/2 pimentón
- \* 1 cucharada de azúcar rubia
- \* sal, pimienta



### Preparación:

Desgrasar la pierna de cordero y luego agregar sal y pimienta. Sellar la pierna de cordero en un sartén caliente. Agregar la cerveza negra, la miel, el azúcar rubia, los granos de pimienta, los ajos negros, la cebolla y el pimentón. Traspasar la preparación a una budinera, y llevar al horno por 90 minutos a temperatura baja. Girar la preparación de tres a cuatro veces en la cocción.

Luego de retirar del fuego, recuperamos el jugo de la preparación, y en un sartén caliente dejamos reducir hasta la consistencia deseado.



## ESTOFADO DE CORDERO CON CHANGLE

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 1 cebolla pequeña, picada en cuadros pequeños.
- \* 2 zanahorias cortadas en cuadros pequeños.
- \* 500 g. de carne de cordero.
- \* 1 taza de changle lavado
- \* ½ cucharadita de comino
- \* ½ cucharada de orégano seco
- \* ½ cucharadita de merkén
- \* 1 cucharadita de maicena
- \* 1 taza de salsa de tomate
- \* 1 ½ taza de agua hirviendo
- \* aceite, sal

### Preparación:

En una olla, calentar dos cucharadas de aceite a fuego alto, luego agregar la cebolla cortada en cuadros pequeños, y cocinarla por 5 minutos. Reservamos.

Luego, sellar la carne de cordero por ambos lados, hasta que quede dorada, y agregar la cebolla ya cocinada junto a la zanahoria, salsa de tomate, y el agua hirviendo. Para cuando todo esté dentro de la olla, incorporar la maicena disuelta en una cucharada de agua fría, revolver hasta que se disuelva.

Luego agregar la sal, el merkén, el changle, el comino y el orégano, revolver y rectificar el sabor. Dejar cocinar por 35 a 40 minutos a fuego medio y con la olla tapada.



## CORDERO A LA JARDINERA

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 1 paleta de cordero chilote deshuesada
- \* 2 tazas de jardinera
- \* ½ cebolla
- \* 1 cucharada de harina
- \* 2 cucharadas de perejil picado
- \* ½ diente de ajo chilote
- \* aceite
- \* ½ cucharada de ají de color
- \* sal y pimienta a gusto.

### Preparación:

En una olla, calentar el aceite a fuego alto, para agregar la cebolla picada y el ajo. Luego agregar la paleta de cordero deshuesada, incorporando la sal, ají de color, pimienta y perejil. Dorar la carne de cordero por ambos lados hasta que quede parejo. Luego, se disuelve la harina en un poco de agua y se añade a la preparación. Se disuelve bien la harina y se deja cocinando por 25 minutos a fuego lento. Para finalizar, se incorporan las dos tazas de jardinera, verificar la sal, y revolver hasta que las verduras se encuentren blandas





## PULMAY CON CORDERO AHUMADO



*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 4 cucharadas de aceite
- \* 3 dientes de ajo chilote picados
- \* 2 cebollas cortadas en aros
- \* 2 ajíes cacho de cabra (rojos y secos)
- \* ½ kilo de costillar ahumado de cordero
- \* 8 papas pequeñas con cáscara
- \* 4 trutros de pollo
- \* 4 longanizas cortadas
- \* 1 kg. de choritos
- \* 1 kg. de almejas (lavados)
- \* 1 kg. de machas (lavados)
- \* 1 kg. de cholgas (lavados)
- \* 1 lt. de vino blanco
- \* sal, pimienta

### Preparación:

En una olla grande, caliente el aceite y agregue los ajos chilotes junto con la cebolla, los ajíes partidos por mitades (sin semillas) y la pimienta. Agregue el costillar de cordero ahumado, junto con el pollo y la longaniza, dórelos por ambos lados, removiendo de vez en cuando. Reservamos.

En el fondo de la olla, colocar las papas con piel, de manera dispersa, luego incorporar la carne reservada y dorada anteriormente, luego agregar los mariscos e incorporar el vino blanco. Tapar la olla, y dejar cocinando a fuego lento, por 45 minutos aproximadamente, hasta que todo se encuentre bien cocido.

Sirva plato hondo, y bien caliente. Se sugiere agregar cilantro al momento de servir el plato.



## CORDERO PERSILLADE



*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 4 lomos de cordero
- \* 4 papas cocidas sin piel
- \* 1/2 taza de aceite
- \* 2 cucharadas de mantequilla
- \* 2 dientes de ajo chilote
- \* 1 cucharada de azúcar rubia
- \* romero
- \* perejil
- \* sal, pimienta
- \* 1 taza de pan rallado

### Preparación:

En una fuente, aliñar los lomos de cordero crudos pasándolos por una mezcla de perejil, romero, ajo chilote picado, azúcar rubia y pan rallado. Luego cocer al horno durante 12 minutos a 180°C.

Esto lo puede acompañar con puré picante, papas duquesas, papas rösti, entre otros.





## CAZUELA DE CHOLGA CON CORDERO



### Ingredientes:

- \* 3 cucharadas de aceite
- \* 2 ajos chilotes picados
- \* 1 cebolla mediana picada en cuadros pequeños
- \* 1 cucharadita de ají de color.
- \* 1 zanahoria cortada en cuadros pequeños
- \* 4 papas medianas sin piel
- \* ½ taza de arroz
- \* 2 cucharadas de orégano
- \* 500 g. de cogote de cordero
- \* sal, pimienta
- \* 1 trozo de zapallo
- \* 1 tira de cholgas

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Preparación:

Cocer el cogote de cordero desde agua fría y cortado en trozos. Luego se debe filtrar el caldo, y dejar enfriar, para luego poder retirar la grasa del caldo. Reservamos el caldo.

Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo y las verduras junto con ají de color, agregar las papas enteras, los trozos de carne y el caldo. Una vez cocidas las verduras, agregar el arroz y las cholgas, rectificar el sabor y dejar la cocción de 15 a 20 minutos. Finalmente, sirva caliente en un plato hondo, el cual puede agregar cilantro o perejil para agregar sabor.



## ESTOFADO DE CORDERO CON CASTAÑAS.

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 700 g. de carne de cordero trozado.
- \* 4 papas medianas sin piel picadas en cubos pequeños.
- \* 1 cebolla mediana picada en cubos pequeños
- \* 1 zanahoria rallada fina.
- \* 2 hojas de laurel
- \* 1 diete de ajo chilote picado en cubos pequeños
- \* 1 taza de vino blanco
- \* 2 tazas de castañas cocidas y peladas
- \* aceite
- \* sal, pimienta

### Preparación:

En una olla, colocar el aceite a fuego fuerte, sellar la carne de cordero por ambos lados, incorporar las hojas de laurel, sal y pimienta. Luego agregar la cebolla, ajo y zanahoria a la preparación, se revuelve, y se agrega la taza de vino blanco. Debe dejar cocinar por 10 a 15 minutos a fuego medio, revolviendo de vez en cuando.

Cuando la carne se encuentre casi lista, debe incorporar las papas trozadas, y el perejil, revolviendo la preparación de vez en cuando. Cuando las papas estén tiernas, agregar las castañas cocidas y peladas a la preparación, y dejar cocinar por 10 minutos a fuego medio.



## FILETE DE CORDERO Y CHUPE DE CANGREJO

*Chef José Luis Dolarea Encina*

### Ingredientes:

- \* 2 filetes de cordero
- \* 2 cucharadas de mantequilla
- \* sal, pimienta
- \* merkén

Para el chupe de cangrejo:

### Ingredientes:

- \* 500 g. de cangrejo desmenuzado
- \* 3 tazas de crema
- \* ½ cebolla picada fina
- \* 1 cucharada de aceite
- \* 3 pan de molde remojados en agua sin orillas
- \* 1 chorro de vino blanco
- \* ½ taza de queso rallado
- \* sal, pimienta

### Preparación:

Para el filete de cordero, en un sartén a fuego fuerte añada la mantequilla, esperar a que se derrita. Luego poner los filetes de cordero, y dorar por ambos lados. Agregar sal y pimienta a gusto. Retirado ya del fuego, se agrega merkén a gusto, y reservamos.

Para el chupe de cangrejo, en un sartén caliente poner a calentar aceite, luego freír la cebolla hasta que quede dorada, luego incorporar el cangrejo desmenuzado, la crema y el pan. Revolver e incorporar bien, y finalmente agregar el vino, el queso rallado, sal y pimienta. Revolver todo a fuego lento.

Para servir, ponga el chupe en un pocillo fuente de greda, termine con queso rallado, gratinar, y disponer los filetes de cordero junto con el chupe.



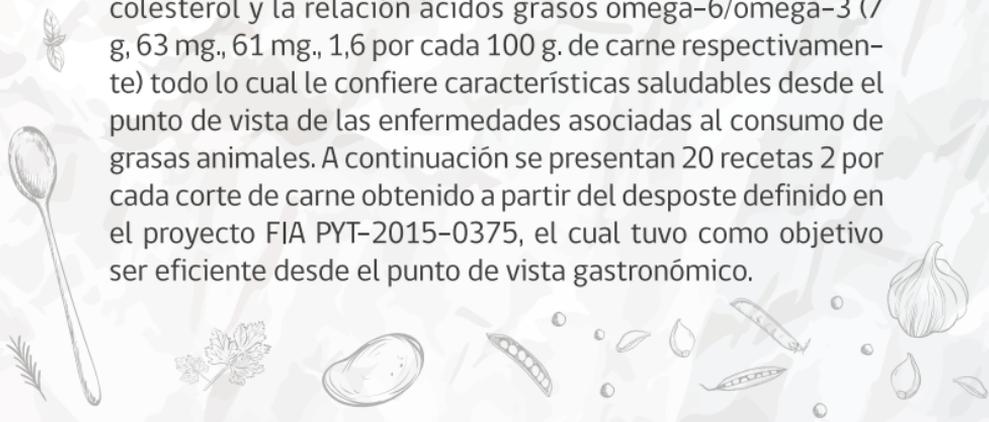
Fundación para la  
Innovación Agraria  
MINISTERIO DE AGRICULTURA



INIA

El cordero chilote descende de los primeros ovinos introducidos por los conquistadores españoles en el archipiélago de Chiloé. El intenso proceso adaptativo y el tiempo transcurridos derivaron en una marca de diferenciación del tipo animal, generando particularidades morfológicas y genéticas que permiten considerarlo como una raza local de alta significancia productiva. De esta manera, sus habilidades adaptativas, unidas a su utilización ancestral por parte del habitante de Chiloé en la gastronomía así como los modos de producción específicos usados en su manejo lo han transformado en un valor patrimonial del archipiélago y en un pilar del turismo y de la actividad económica para sus habitantes. Lo anterior derivó, en que el 8 de abril 2015 la SOFOCH obtuviera la indicación geográfica del cordero chilote (Cordero Chilote I.G), la cual permite a los agricultores desarrollar una ganadería con alto valor agregado basado en la calidad de la carne. Esto no solo protege a los productos sino también los diferencia de otros similares pudiendo acceder a nuevos mercados y consumidores más exigentes en calidad.

En la calidad nutritiva de los cortes de carne del cordero chilote I.G destacan los bajos niveles medios de grasa, sal, colesterol y la relación ácidos grasos omega-6/omega-3 (7 g, 63 mg., 61 mg., 1,6 por cada 100 g. de carne respectivamente) todo lo cual le confiere características saludables desde el punto de vista de las enfermedades asociadas al consumo de grasas animales. A continuación se presentan 20 recetas 2 por cada corte de carne obtenido a partir del desposte definido en el proyecto FIA PYT-2015-0375, el cual tuvo como objetivo ser eficiente desde el punto de vista gastronómico.





## **Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé A.G (SOFOCH)**

Hace algunos años un grupo de soñadores se reúnen con la idea de fomentar una de las labores más importantes dentro de la agricultura familiar campesina del archipiélago de Chiloé, el pilar fundamental para este grupo de idealistas era hacer de esta una labor agrícola sustentable en el tiempo y generar un conjunto de iniciativas en relación a la ovejería de Chiloé. Fue así, como en febrero de año 2012 se crea la Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé A.G (SOFOCH) la cual agrupa a distintos actores relacionados directa e indirectamente con la actividad ovina, entre sus socios se encuentran productores, criadores, representantes del área gastronómica, artesanos en lana y cuero, entre otros. La SOFOCH tiene como misión vincular a los actores el mundo ovejero para coordinar esfuerzos y formar capacidades en pos de favorecer el emprendimiento que permita al patrimonio productivo generar productos de valor y posicionarlos en el país.

Este recetario entrega 20 alternativas gastronómicas diferentes al tradicional asado al palo muy conocido y apetecido por los turistas y que cada uno de ustedes pueda disfrutar de nuestro cordero a lo largo de todo el año. Además, es uno de los primeros resultados luego de obtener la Identificación Geográfica del cordero chilote y del trabajo conjunto con entidades públicas como FIA e INIA.

Como SOFOCH queremos entregar nuestros agradecimientos a todos aquellos que hacen posible el desarrollo de nuestro territorio insular generando nuevas propuestas de valorización para la agricultura familiar campesina.

imán