



# RECETARIO GASTRONÓMICO

Puesta en valor de Pipeños, Arropes y Vinos Asoleados de pequeños productores de localidades de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O'Higgins.



## COSTILLAS DE CERDO CARAMELIZADO CON SALSA AGRIDULCE CON BASE DE ARROPE

### INGREDIENTES

- ✓ Costillar de Cerdo Mediano
- ✓ 1 Cucharada de Curry
- ✓ Pimienta, Orégano, Ajo
- ✓ 1 Taza de Salsa de Tomate
- ✓ ½ Taza de Arrope
- ✓ Sal de Mar
- ✓ 1 Cucharada de Vinagre
- ✓ Merquén



### PREPARACIÓN

Calentar el Horno a 200 grados

Tozar el costillar , haciendo porciones individuales con la costilla.

En un bowl mezclar el Arrope de Uva, con curry, pimienta , orégano, ajo, vinagre y la salsa de tomates. Incorporar todos los ingredientes en una pasta.

Adozar las costillas con sal de Mar. Poner la mezcla sobre las costillas, procurando cubrir las completamente y llevarlas al horno por 30 a 40 minutos, dependiendo del grosor de las costillas.

Una vez asadas servir como cocktail o acompañamiento.

## DRESING TIBIO DE ARROPE DE UVA Y ARÁNDANO PARA ACOMPAÑAR BROCHETAS DE POLLO

### INGREDIENTES

- ½ Kilo de Pechuga Deshuesada
- Media Cebolla
- Media Taza Arrope de Uva
- ½ Taza de Arándanos o Frutillas
- 2 cucharadas de Vinagre de Manzana
- 2 Cucharada de Azúcar
- Ají cacho Cabra
- Pimienta y Sal de Mar



### PREPARACIÓN

Poner a cocer en una olla media Taza de Arándanos en dos tazas de agua , media cebolla cortada en cuadritos, dos cucharadas de vinagre de manzana y dos cucharada de azúcar., Aromatizar con pimienta y ají cacho de cabra. Cocinar hasta que se reduzca a la mitad, licuar y mezclar con un cuarto de taza de Arrope de Uva.

Marinar el pollo con sal, orégano, ajo y un chorrito de vinagre. Armar las brochetas, alitas o camarones y grillar. Acompañar con el Dressing de arrope y Uva para untar.



## BOCADOS DE FRUTA Y QUESO FRITO , APANADOS CON HARINA DE ALMENDRAS PARA UNTAR EN ARROPE

### INGREDIENTES

- ✓ 100 gr Queso Fresco
- ✓ 100 gr Queso Camembert
- ✓ 100 grs de Frutillas
- ✓ 100 grs de Manzanas
- ✓ 1 taza Jugo de Naranja
- ✓ Canela en Polvo
- ✓ 1 taza de Harina
- ✓ 2 huevos
- ✓ 1 Taza Pan Rallado
- ✓ 1 Taza Harina de Almendra:
- ✓ Escencia de Vainilla



### PREPARACIÓN

Picar las Frutas y el Queso en cortes similares, del porte de un bocado.

Macerar las Frutas y el Queso con Jugo de Naranja y Canela en Polvo, por unos 5 minutos .

Para el Apanado, Mezclamos los huevos con la vainilla. Disponemos en platos separados, la Harina Blanca, el Pan rallado y la harina de almendras.

Calentamos un sartén con Aceite hondo para freír. Apanamos las frutas y el queso, primero con huevo, luego harina, Pan Rallado y finalmente la harina de almendras, y llevar a freír.

Servir caliente acompañado de una salsa de arrope para untar.

## ZAPALLO ASADO TIBIO , CON QUESO DE CABRA , HELADO DE VAINILLA Y ARROPE

### INGREDIENTES

- 500 gr de Zapallo
- 50gr Queso de Cabra
- Helado de Vainilla
- Arrope de Uva



### PREPARACIÓN

Porcionamos el Zapallo en Trozos individuales de bocado y llevamos al horno a 180 grados , por aproximadamente 30 minutos o hasta que esté cocinado. Antes de terminar su cocción, sacamos del horno y cubrimos con arrope la porción de zapallo y sobre esta agregamos el queso de cabra. Terminamos de asar el zapallo y fundir el queso.

Servimos Tibio acompañado de helado de vainilla y un toque de arrope sobre el queso fundido.

Maridar con una copa de Vino Asoleado y Espumante, en una mezcla de 50% de Vino y 50 % de espumante, montado con una pasa.

## FRUTAS COCIDAS CON HARINA TOSTADA, SEMILLAS Y ARROPE DE UVA

### INGREDIENTES

- Frutas de Estación a Gusto
- Frutas Secas
- Azúcar
- Canela, Clavo de olor
- Harina Tostada
- Semillas Girasol
- Arrope de Uva



### PREPARACIÓN

Pelamos y picamos las frutas, y ponemos a cocer con agua , canela y clavo de olor. Podemos agregar frutas secas, como Maqui, Arándanos, Pasas, las que darán color a la preparación.

Y también Hierbas como Lavanda o Cedrón , para aromatizar.

Para servir utilizaremos como base las frutas cocidas y agregaremos harina tostada y semillas de girasol , para dar textura. Finalmente endulzaremos con arrope de Uva.

Esta preparación es ideal para meriendas de media tarde o media mañana.

## PAPAYAS RELLENAS CON QUINOA DULCE GRANEADA Y ARROPE

### INGREDIENTES

- 6 Papayas en conserva
- 2 tazas de quinoa dulce graneada
- Canela, Azúcar , Clavo de Olor
- Arrope de Uva
- 50 gr de Frutilla



### PREPARACIÓN

Para granear la quinoa dulce, en una olla agregar 2 tazas de quinoa , canela, clavo de olor , zeste de naranja, y azúcar a gusto y cuatro tazas de agua hirviendo. Cocinar durante 15 minutos hasta que los granos absorban el agua.

Ubicar las papayas enteras, ya conservadas en almíbar, en una budinera, haciendo un orificio por su parte más abierta..

Mezclar la quinoa con el arrope, y las frutillas picadas y rellenar la la papaya con esa mezcla.



## PESCADO GRILLADO , CON SALSA DE VINO ASOLEADO Y UVA ROSADA

---

### INGREDIENTES

- ✓ 1 kilo de Reineta, Lenguado, Corvina o Salmón
- ✓ ½ Taza de Vino Asoleado
- ✓ Uva Rosada, sin pepas.
- ✓ Medio Pepino de Ensaladas, cortado en cubos sin pepas.
- ✓ Medio Tomate, sin pepas cortado en Cubos
- ✓ 1 Cucharada de Mantequilla
- ✓ ½ Cucharada Sopera de Azúcar
- ✓ Cilantro Picado en Julianas
- ✓ Sal y Aceite de Oliva

### PREPARACIÓN

Para la Salsa , Pelamos los Gajos de Uva, en un sartén agregamos Mantequilla, esperamos que se derrita y agregamos Azúcar, la Uva y el Vino y glaseamos las Uvas. Ponemos el sartén Grilla o Plancha al fuego, agregamos aceite de oliva, esperamos que se caliente y sellamos y salamos el pescado.

Lo montamos en un plato, le agregamos el tomate, el pepino y juliana cilantro a la salsa, dejamos que tome temperatura y servimos sobre el pescado o en su base. Se puede Acompañar con Papas al Vapor, Guiso de Quinoa o Puré de Zanahoria.

Esta salsa tendrá un sabor agridulce, astringente con los granos de Uva, si no estamos en temporada de Uva, puede ser con Gajos de Naranja.



## FLAN DE CAQUI ENDULZADO CON ARROPE

### INGREDIENTES

6 Caquis Muy Maduros  
1 Litro de Leche  
8 Huevos  
½ Azúcar  
Esencia de Vainilla



### PREPARACIÓN

Mezclar los Huevos Quebrados, con la leche y filtrar en un colador esta mezcla.

Pelar y sacar cuidadosamente la pulpa de los caquis, separándola de sus semillas, y pasándola por un colador con una cuchara presionando.

Mezclamos la Pulpa de Caqui con la mezcla de leche y huevos. Agregamos el azúcar, vainilla en gotas o vaina. Revolvemos para disolver el azúcar y mezclamos todo, sin batir para no generar espuma.

Agregamos un toque de Arrope de Uva a la base de los moldes individuales, luego vertimos la mezcla. En una budinera, agregamos agua caliente, y ponemos los moldes sobre ella en contacto con el agua.

Metemos al horno en 180 Grados, por aproximados 20 a 30 minutos. Estará listo cuando logre cuajar o apretar. Dejamos enfriar

Para desmoldar, ponemos un plato y volteamos el molde sobre él. Si no de despega pasar la base por agua tibia.

## MEMBRILLOS POCHADOS EN VINO ASOLEADO Y PASAS

### INGREDIENTES

- ✓ Medio Kilo de Membrillos
- ✓ Medio Litro Vino Asoleado
- ✓ 1 Taza Azúcar
- ✓ Canela
- ✓ Clavo de Olor
- ✓ Zeste de Naranja
- ✓ 100gr de Pasas Rubias



### PREPARACIÓN

Lavamos y Pelamos los Membrillos. Los cortamos en gajos medianos.

En una Olla agregamos el Vino, el Azúcar, el clavo de olor, la canela, los membrillos y las pasas. Cocinamos a fuego lento por una media hora. Dejamos enfriar y servimos acompañado de nueces, harina tostada de avellanas o un merengue gratinado.

Esta preparación, resalta el dorado del vino Asoleado y se recomienda acompañarlo con un bajativo de Brandy, Vino Asoleado y Licor de naranja.



## VINO ASOLEADO MACERADO CON BERRIES Y CASSIS

### INGREDIENTES

- ✓ 200 ml Vino Asoleado
- ✓ 5 pasas Maceradas en Agua Ardiente
- ✓ Bastones de Naranja Caramelizado
- ✓ Azúcar



### PREPARACIÓN

Cortar la cáscara de Naranja, eliminando sus partes blancas. Cortar en bastones y en un sartén blanquear 7 veces cambiando el agua cada vez . Luego poner una taza de agua con azúcar a hervir, preparando un almíbar, cuando este está listo agregar las naranjas ya blanqueadas y mezclar. Extender en una budinera y dejar enfriar. En una copa se agregan las pasas , unos bastones de Naranja , un cubo de hielo y se completa con Vino Asoleado.

Puesta en valor de Pipeños, Arropes y Vinos Asoleados de pequeños productores de localidades de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O'Higgins.

## BORRACHITO ASOLEADO

### INGREDIENTES

- ✓ 200 ml Vino Asoleado
- ✓ 50 gr Mix de Berries
- ✓ 1 Cucharadas de Azúcar
- ✓ 20 ml Licor de Cassis
- ✓ Hielo

### PREPARACIÓN

En un Jarro agregar el Mix de Berries, azúcar y licor de casis y realizar un macerado por unos 30 minutos. Agregar Hielo, servir la copa hasta la mitad con la maceración y rellenar con Vino Asoleado. Ideal para acompañar Quesos y Frutas Apanadas.





**Puesta en valor de Pipeños, Arropes y Vinos Asoleados de pequeños productores de localidades de Lo Miranda y La Gonzalina, en la Provincia de Cachapoal, Región de O'Higgins.**

