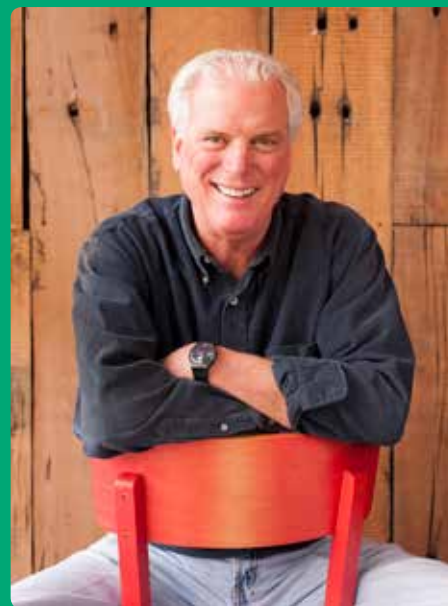


# elegido placeres

Texto **Raquel Telias** Fotografías **Daniel Ojeda**



## **Carneros.** *En el nombre de la Patagonia*



Emilio Peschiera tiene otra energía, una nueva, una “tira pa’riba”, dice, mientras mira su recién estrenado Carneros, el restaurante que ocupa el mismo espacio de lo que fuera su Emilio (por 12 años) y que ahora le da bríos de cambio, renovación e incluso reencuentro. Es la primera vez, en más de 40 años de cocinero y empresario gastronómico, que no ofrecerá cocina peruana enfocándose en otra pasión, la de asador, esa que explotó cuando llegó a Chile y conoció en la Patagonia de la mano de su amigo Jorge Luksic, uno de los grandes proveedores de productos magallánicos del país, ocurriendo una especie de flechazo con sabor a cordero, pejerreyes, centolla fresca y otros manjares que ahora se sirven en esta nueva mesa. “Hace más de 20 años hice un evento que se llamó Magallanes Cocina en Vitacura. Fue en El Otro Sitio de ese entonces, con productos de Jorge, con el Pelao Chacón cocinando, con otros pocos proveedores. Ya de ahí tenía este bichito o interés por ofrecer estos productos increíbles”. Ahí está el reencuentro, ese que hoy recibe en este espacio plagado de guiños patagónicos, desde el collage en las paredes con figuras simbólicas como los kawéskar, a árboles de alambre con copas torcidas por el viento que azota en ese extremo, maderas rústicas en las paredes y parrilla a la vista, protagonista indiscutida con permanentes corderos asándose al palo, por lejos una de las escenas comestibles más icónicas del extremo sur.

Ya en la mesa –y pasando por el buen pisco sour a la peruana presente en todos los restaurantes de Peschiera– está el encuentro con un gran producto, todos de la Patagonia (a excepción del vacuno que es de Temuco), mostrando calibres y calidades sobresalientes, de ahí que en la carta se potencien por sí mismos, con mayores intervenciones en acompañamientos y algunos platos de pescados junto a un gusto peruano que denota y celebra el origen de su creador. Hay que partir por la excelencia de la centolla fresca de Magallanes, traída diariamente entre julio y diciembre, cuando no está en veda. Hay carne –por gramaje– y entera, que es faenada en la mesa. Un derroche de sabor tan fino como auténtico, envolvente y puro, un privilegio nacional. También hay un Omelette de centolla, original, diferente y para los amantes del huevo, un imperdible. Bravo por los Ostiones de orilla de glaciár, impactantes en gusto, suavidad y tamaño, bañados en leche de tigre de ají amarillo, miel y merkén o los Pejerreyes de Estrecho, fritos y carnosos, muy al estilo inglés, con salsa tártara. La carta es amplia y coherente, pasa por piqueos como el Chicharrón de pulpo, de buenos cortes y punto de cocción con salsa olivada. La parrilla se luce con chorizos (vacuno, cerdo y prieta), Cordero al palo (porción que incluye paletilla, costilla y pierna) más otras preparaciones como la contundente Paletilla al vino, jugosa, enjundiosa, poderosa. En pescados hay opciones como Mero a la parrilla, Salmón a la plancha, Pejerreyes al vapor que envuelven espárragos, cada uno con distintos acompañamientos, aunque es prácticamente un deber probar la Cojinova Austral a la sal, servida entera en la mesa para 2 a 4 personas, una fiesta marina que demuestra la calidad singular del pescado, de carne tersa, sabor permanente y tan poco intervenida que solo y muy conscientemente, celebra sus cualidades.

Carneros es una mesa honesta y de calidad. Todavía en rodaje, sobre todo con los tiempos de servicio y los puntos de sal no controlados. Hay futuro y correcciones, pero sobre todo un potencial que apunta al placer del chileno por la carne que aquí se hace bien junto con ofrecer otros productos soberbios que incluyen una carta de vinos a precios más que cercanos junto con la invitación del TES (traiga el suyo) incentivando a llegar con la propia botella. Es un gran cambio, una buena propuesta, una sabrosa vuelta. **Av. José María Escrivá de Balaguer 5970, Vitacura. Tel.: 2218 3773. Abierto almuerzos de lunes a domingo de 13 a 16 hrs. Cenas: lunes a jueves de 20 a 24 hrs. Viernes y sábado hasta las 01 hrs. Y domingos hasta las 23 hrs. carneros.cl.**

# Chicharrón de pulpo con Olivada

## Ingredientes para 2 personas

120 grs. de pulpo cocido	picado
Sal	2 limones peruanos o sutil
c/n de harina	1 toque de aceite de oliva
1/2 litro de aceite neutro	Sal
<b>Para la salsa criolla</b>	<b>Para la salsa olivada</b>
1 cebolla morada chica en pluma	150 grs. de mayonesa
1/2 rocoto pequeño (o a gusto)	50 grs. de aceitunas de botija
1 cda. grande de cilantro fresco	50 grs. de crema espesa

## Preparación

**Para los chicharrones.** Trozar el pulpo ya cocido en rebanadas diagonales de 1 cm. de grosor y pasar, cada uno de ellos, por harina mezclada con un poco de sal. Sacudir suavemente para botar los excesos de harina.

En un sartén profundo poner el aceite neutro a calentar. Una vez caliente freír los trozos de pulpo hasta que estén dorados. Sacar y escurrir en papel absorbente. (Este paso hacerlo justo antes de servir).

**Para la criolla.** Mezclar la cebolla morada en pluma con el rocoto picado en cubitos pequeños. Agregar cilantro, jugo de limón, toque de sal y aceite de oliva. Juntar bien y reservar.

**Para la Olivada.** Poner en la juguera mayonesa, carne de aceitunas, crema. Licuar hasta que quede homogénea y cremosa.

**Montaje.** Servir en un plato los chicharrones de pulpo, a un costado la salsa criolla y en un pocillo la salsa olivada para untar.

**PLACERES COMENTA:** “Un guiño a lo peruano. Un sabor a estas alturas cercano, sabroso y perfecto para un picoteo” / “Buen giro al plato presentándolo frito, en chicharrón, que ya solo con esa palabra conquista, sobre todo a los que amamos lo frito. Se siente el pulpo, cruje bien y la mezcla con la criolla es gloriosa” / “Una fritura precisa con una capita muy delgada de harina, lo que permite sentir la carne del pulpo en gusto y textura” / “Salsas potentes lo acompañan. Una, la olivada, lo hace untuoso, mientras que la criolla lo refresca. También es rico comiendo los pulpos solitos”.

**Tip del chef:** “Para cocer el pulpo, cúbralo de sal gruesa, refriéguelo y luego enjuague bajo el chorro de agua. Póngalo en una olla cubierto de agua fría junto a 2 tomates pelados, que con su potasio ayudará a ablandarlo. Después de que suelte hervor cuente 30 minutos para un pulpo de 1.5 kilos. Pínchelo y si sale rápido, quiere decir que ya está. Déjelo enfriar en el agua”.



# Omelette de Centolla

## Ingredientes para 1 persona

2 huevos enteros  
50 cc. de crema de leche  
Sal y pimienta a gusto  
120 grs. de carne de centolla  
Chorrito de aceite de oliva  
Ensaladilla de hojas verdes

## Preparación

Batir los huevos. Primero con tenedor hasta cortar la ligazón y lograr una mezcla homogénea. Luego agregar la crema, sal y pimienta y volver a mezclar.

En un sartén mediano poner un chorrito de aceite, cuando esté caliente agregar el batido de huevos y esparcir por la superficie. Dejar un tiempo hasta que cuaje. Poner en una mitad del huevo la centolla de desmenuzada y doblar tapándolo, mirando que siempre este húmedo en el centro. Dar vuelta y terminar cocción. Servir junto a una ensaladilla de hojas verdes aliñadas a gusto.

**PLACERES COMENTA:** “Me gusta la opción de un omelette, es diferente, es liviano y sabroso” / “Se siente una mezcla rica, honesta y sencilla, pero de gran sabor” / “Hay una puesta en valor del humilde huevo al mezclarlo con tamaño ingrediente como la centolla. Se juntan bien, no hay pretensiones solo la sinceridad de ambos sabores” / “Lo marino va bien con el huevo. Es una propuesta que casi distrae en esta carta llena de gustos soberbios. Bien por el espacio y la simpleza” / “Vital recordar al hacer el pedido que mantengan el centro húmedo. Si bien así lo traen, a gusto personal, un poco menos hecho quedaría todavía mejor” / “Un plato ideal para un brunch que obviamente va muy bien para un temprano almuerzo”.

**Tip del chef:** “Si a la mezcla de huevos le agregan un poco de mantequilla derretida, dará más sabor y más textura. Lo otro vital es descongelar muy bien la centolla. Siempre en frío dejándola al menos 12 horas en el refrigerador”.



# Paletilla de cordero al horno

## Ingredientes para 1 porción (fácilmente para 2 personas)

1 Paletilla de cordero  
1 botella de vino blanco  
1 zanahoria  
1 cebolla  
2 ramas de apio  
Sal y pimienta a gusto  
2 hojas de laurel  
Aceite de oliva

## Preparación

En una olla grande poner un poco de aceite de oliva. Cuando esté caliente sellar la paletilla de cordero por todos sus lados con un poco de sal y pimienta negra recién molida. Luego sacar la carne y reservar. En la misma olla poner las verduras cortadas a grosso modo. Agregar hojas de laurel y dejar que se cocinen un poco revolviendo de vez en cuando. Agregar la botella de vino y desglasar. Esperar que se evapore el alcohol y pasar todo a una fuente para horno junto con la paletilla de cordero. Hornear en horno precalentado por 1 hora y media a 180°C. Sacar la carne de la fuente y licuar todo lo que quedó en la fuente (jugos y verduras). Rectificar sazón de la salsa y bañar la paletilla con ella. Servir.

**PLACERES COMENTA:** “Hay una presencia ahumada de carbón precisa y deliciosa. Uno de los sabores determinantes al momento de sentir una carne preciosa que llega a la mesa” / “Me gusta el plato, va perfecto con ese deseo nacional permanente de tener platos gigantes en frente. La carne es blanda y la salsa aporta un leve acidez que contrasta muy bien con la grasa propia del cordero magallánico” / “Aromático y tentador. Un plato que muestra una acertada cocción al mismo tiempo que un gran producto” / “Sabor directo sin disfraces. Generoso en sabor y porte. Con una salsa gustosa –un poco pasada de sal- pero no invasiva ni encubridora” / “Dos cosas evidentes: buen producto y buena cocción. Ya con eso este plato es un ganador”.

**Tip del chef:** “Para saber cuánto tiempo debe cocinarse la carne, se deben calcular 20 minutos por kilo más otros 15 minutos. Y la manera infalible de saber si la paletilla está lista, es comprobando que la carne se separe del hueso”.

