

Empanda de salmón escalonada

Benjamín Cordero

2

Hay ciudades que te atraen por sus monumentos, por su historia, por sus playas o por sus gentes. Hay ciudades que sencillamente te atrapan. Por sus cerros, por sus ascensores, por su arquitectura o por su arte urbano.

Para esta preparación se intentó fusionar la arquitectura, sabor y color de la ciudad de Valparaíso, en un tableware Pomairino característico de la cultura chilena central. Unas escaleras rodeada de dos cerros de masa, rellenos de queso del campo y salmón de la costa, horneadas al dorado perfecto, llevan a tu paladar lo mejor de la zona central de Chile.

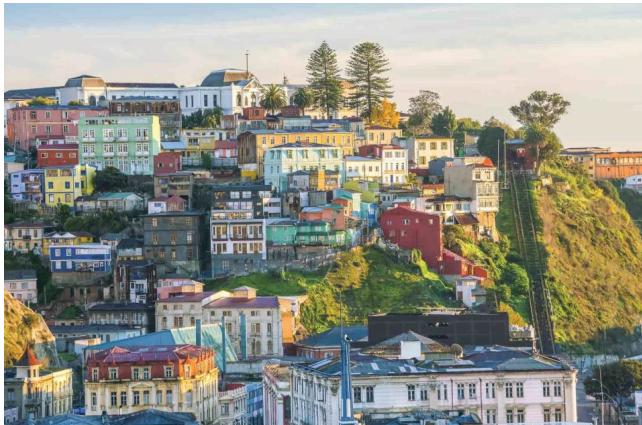
Las deliciosas empanadas de salmón, cocinadas a medida, son presentadas en un plato de greda elaborado en base a un molde impreso en PLA. La greda cumple un rol muy importante en la historia de los chilenos. Zonas como Pomaire, han desarrollado su economía y cultura en gran parte, alrededor de la alfarería, y comunicar aquello en el plato pareció de suma importancia.

ESCALERA GALVEZ
(NIÑA CON COMETA Y BANDERA DE CHILE)



<https://bit.ly/3uAIXXM>

CERRO CONCEPCIÓN
(UBICADO EN VALPARAISO)



3

<https://bit.ly/3c3xrxm>



concepto

Ingredientes:

Harina (3 tazas)
Mantequilla (120 gramos)
Huevo (1)
Leche (1/2 taza)
Salmón (100 gramos)
Queso (2 láminas, 30 gramos aprox.)

El plato principal consta de dos partes, la escalera y los cerros, aunque su elaboración es bastante similar. Primero se inserta la harina y la sal en un bowl o procesadora de alimentos. Luego se derrite la mantequilla y es incluida en la mezcla. Mientras se revuelve constantemente, se calienta media taza de leche y es invertida en el recipiente, dando una masa lista para amoldar al minuto.

Para la escalera, se separa la masa en dos bolitas, y la es aplanada utilizando un rodillo, botella o las manos. Se debe luego apoyar la masa en la parte superior del molde, sometiéndolo a presión con las manos para que adopte la forma de este. Luego se esparce el salmón y queso en trocitos sobre este y es sellado con otra capa de masa, donde irá la contraparte del molde (si quiere lograr una mayor adherencia, puede usar clara de huevo para sellar las dos capas de la empanada). Esto debería formar un ‘sandwich’, donde los moldes son las capas superiores e inferiores, seguidos por la masa y en su interior el relleno.

Para los cerros, se usará la masa elaborada en un principio. Se harán 3 círculos de 9cm de diámetro, y serán intercalados parcialmente uno sobre otros en fila a 1/3 de intercalación. Sobre estos tres círculos, que formarán una figura, se aplicará el queso y salmón en trocitos. Luego la figura debe ser doblado en el eje horizontal, cerrando así la figura. Tomando un extremo, se enrollará desde una punta a la otra, permitiendo a los ingredientes desplazarse a lo largo de la masa y hacia arriba, formando una rosa.

Finalmente, los dos cerros y la escala, deben ser cocinados juntos en el horno. Para esto precalentaremos el horno a 205°C, y serán cocinados por 20 a 22 minutos.



Mantequilla



Harina



Huevo

5



Leche



Salmón



Queso

ingredientes

6

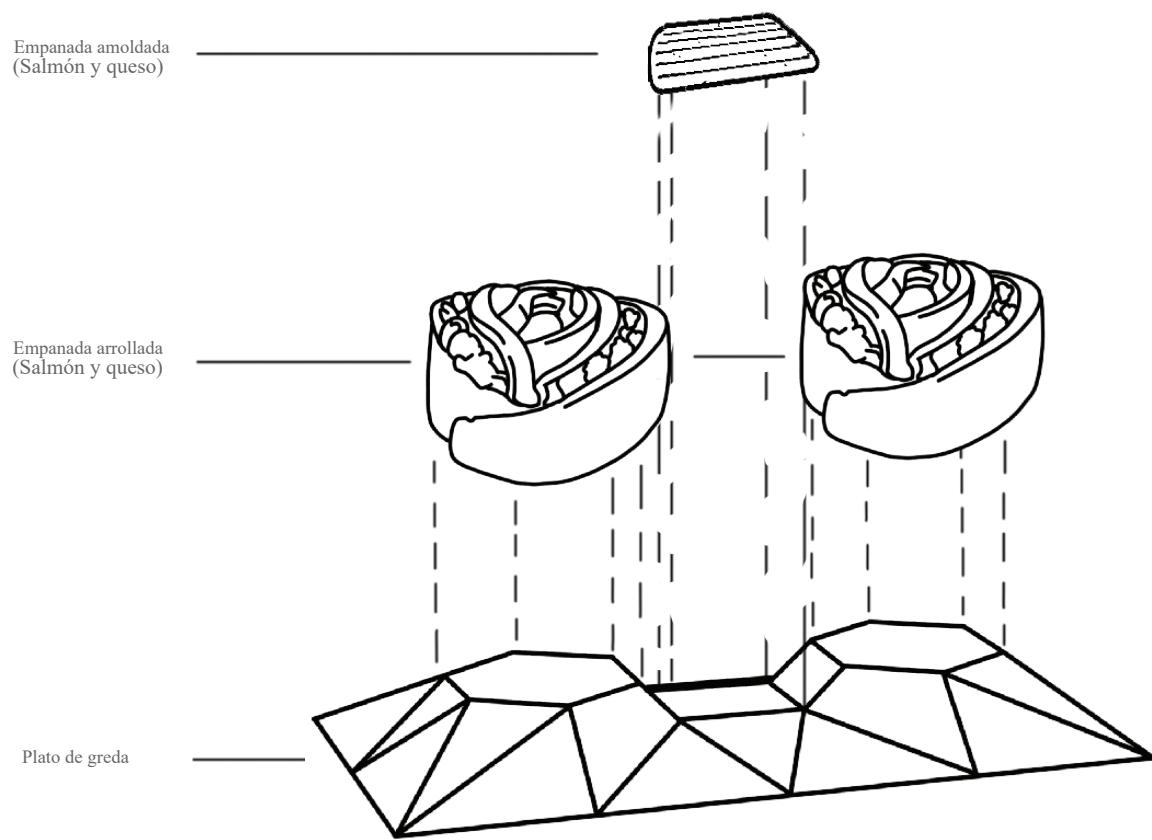


fotografía 1

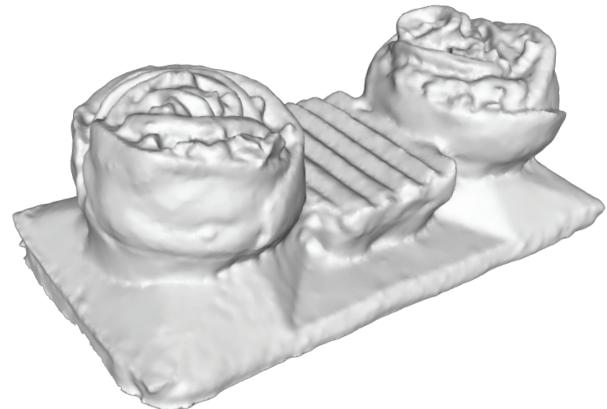


7

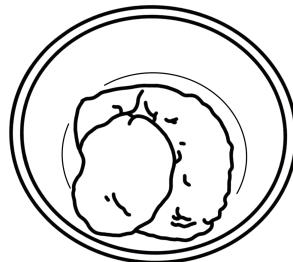
fotografía 2



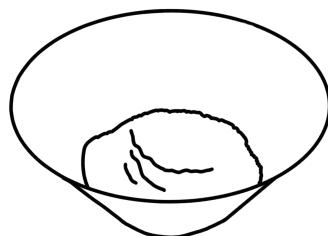
isométrica explotada del plato



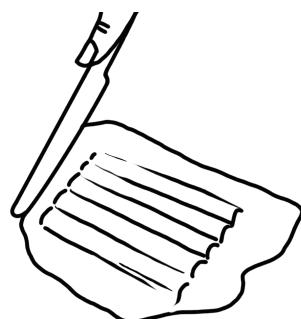
fotogrametría



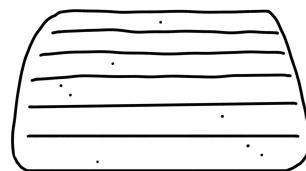
Mezclar harina, sal, mantequilla, huevo y leche en una procesadora de alimentos o bowl.



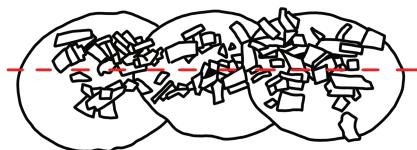
Separar masa en dos bolitas y aplatar usando un rodillo, botella o las manos, dándole una forma mayor al mínimo del molde



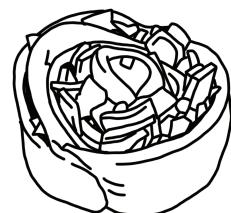
10 Apoyar masa en la parte superior del molde, presionar bien para que se adapte al molde, colocar salmón y queso en la parte superior de la mezcla



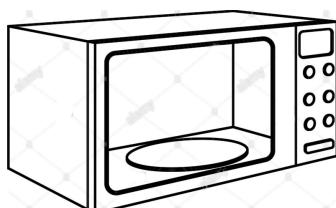
Rellenar con clara de huevo los bordes de la masa para que cumpla la función de pegamento y cerrar molde con una capa de masa sobre los ingredientes.



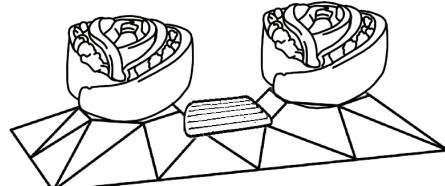
Juntar tres círculos de masa y aplicar salmón y queso en trocitos sobre ellos. Con los ingredientes aplicados, doblar en el eje indicado.



Enrollar desde una punta a la otra, permitiendo a los ingredientes desplazarse a lo largo de la masa y hacia arriba formando una rosa

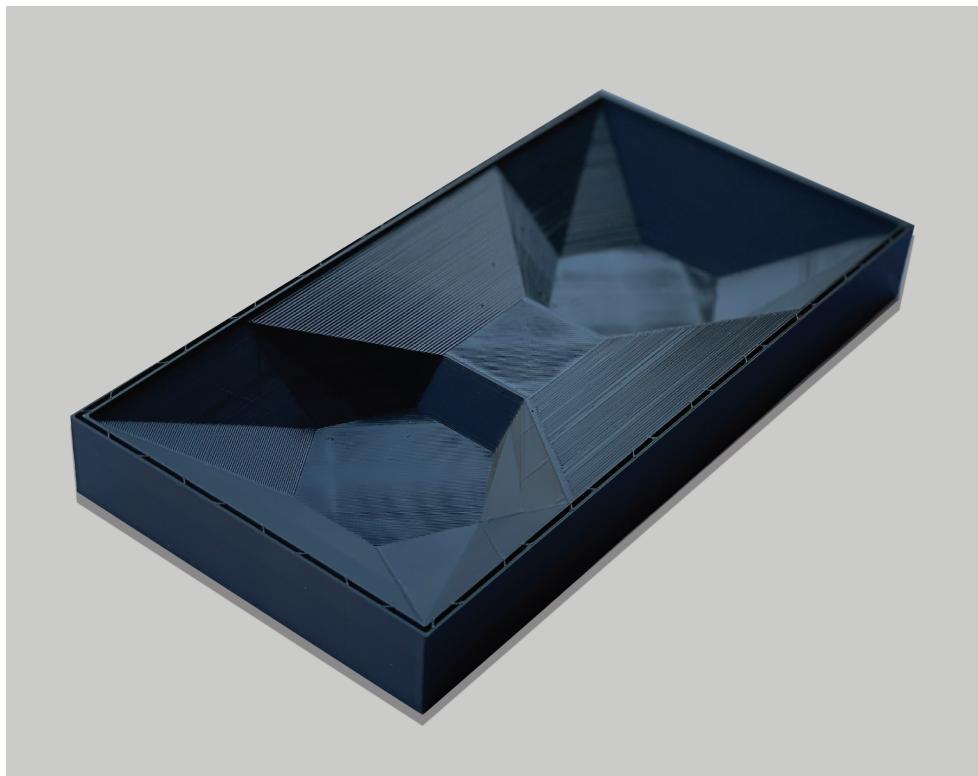


Hornear por 20 - 22 minutos a 205°C



Colocar los dos cerros y la escala en el plato

Molde Tableware



11

Molde Escalonado



molde / herramienta personalizada

12



Tableware de greda

