

Congrio Acevichado
Francisco Muñoz H.

2

El caldillo de congrio es conocido en el sur por ser un plato típico, es por esto que tomamos este pez tan aclamado por esos lados, y lo llevamos a otra preparación típica nuestra, el ceviche.

Este tan conocido plato tradicional tiene características únicas que lo representan. Es ideal como levantamientos y como un pasaje directo hacia la zona sur de nuestro país. Buscando llevarte hacia los confines de Chiloé y entregarte ese sabor a mar y a sur que tanto representa este tan aclamado sector de Chile.

La idea es servir el Congrio, de una manera que se pudiera comer donde fuese resaltando su sabor, aprovechando una preparación tan típica como es el ceviche, para seguir dandole una huella de nuestra cultura gastronómica.

Es una preparación simple y con técnicas fáciles, lo que lo hace ideal pues puede ser preparado por quien sea, teniendo los utensilios necesarios; un cuchillo, bowls y horno.



3



concepto

Ingredientes:
Congrio (1/2 Kg)
Pascualina (1)
Cebolla en pluma(1/2)
Limón (5)
Pimentón rojo en cubos(1/4)
Cilantro (1/4 de taza)
Aceite (2 cucharadas)
Sal y pimienta

Lavar y cortar en trozos el pescado y dejar marinando en limón durante la noche.

4

Al día sgte, moldear la pascualina con el molde envuelto en aluminio y hornearlo a 180° durante 15 min con el horno pre-calentado, voltear y hornear por 15 min más.

Mientras tanto, cortar en pluma la cebolla, en cubos el pimentón y ponerlos en un bowl grande junto con el pescado, el jugo de limón y el cilantro mezclando todo. Salpimentar a gusto la mezcla.

Sacar la masa del horno, colocar la masa en su plato, y servir la mezcla dentro de la masa. Llevar a la mesa de inmediato junto con un pote con jugo de limón.



Congrio



Pascualina



Cilantro



Cebolla



Pimentón



5

Limón



Sal y pimienta

ingredientes

6



fotografía 1

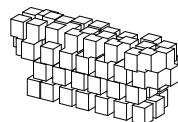


7

fotografia 2

Mezcla ceviche

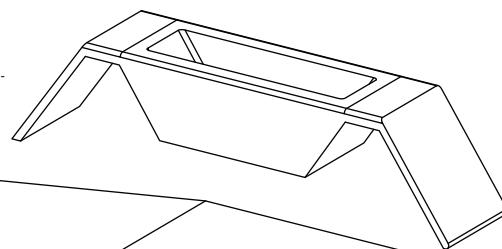
Congrio, pimentón, cilantro, cebolla, limón



Masa pascualina

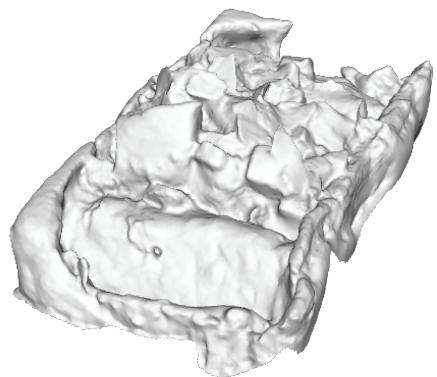
Tableware

Greda

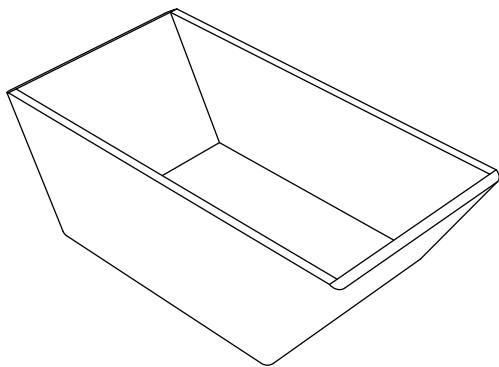




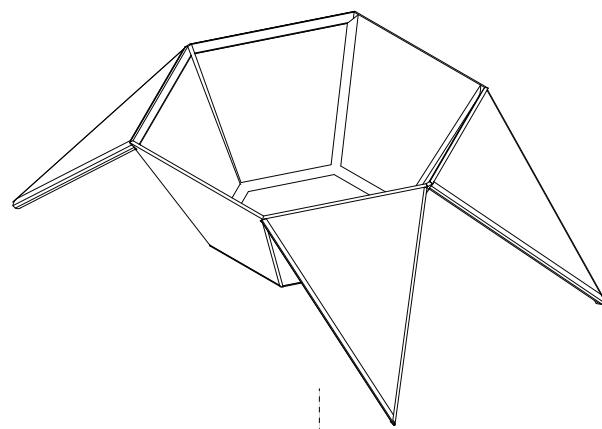
9



fotogrametría

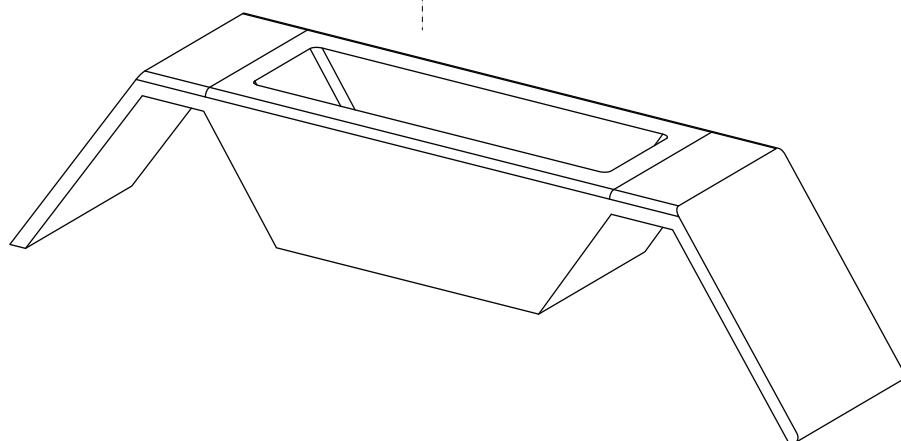


.....

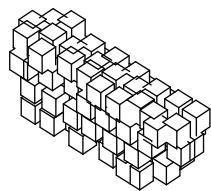
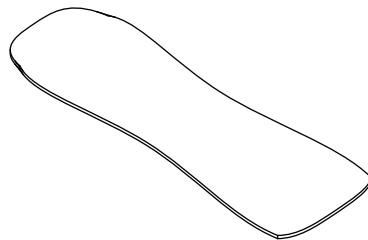


10

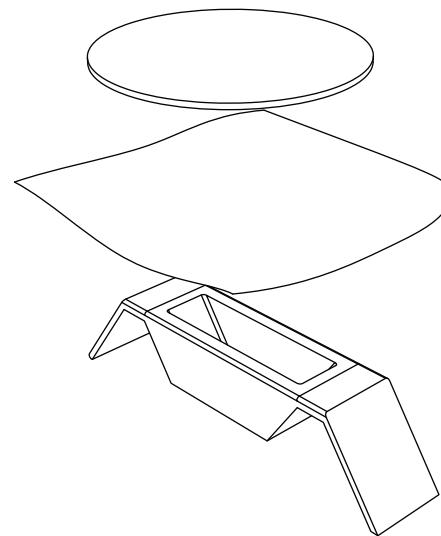
.....



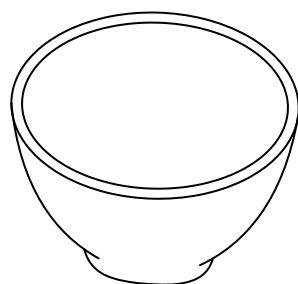
diseño molde



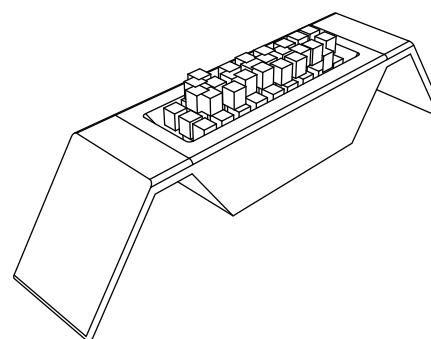
Cortar en trozos el congrio y dejar marinando en jugo de limón durante la noche.



Cubrir con aluminio el molde y darle forma a la masa pascualina. Precalentar el horno a 180° y llevarlo 15 min por un lado, y 15 min por el otro.



Cortar las verduras y mezclarlas en un bowl con el pescado previamente marinado y sal pimentar a gusto.



Colocar la mezcla del bowl en la masa ya lista y servir de inmediato junto con un recipiente que contenga de jugo de limón.

12



molde



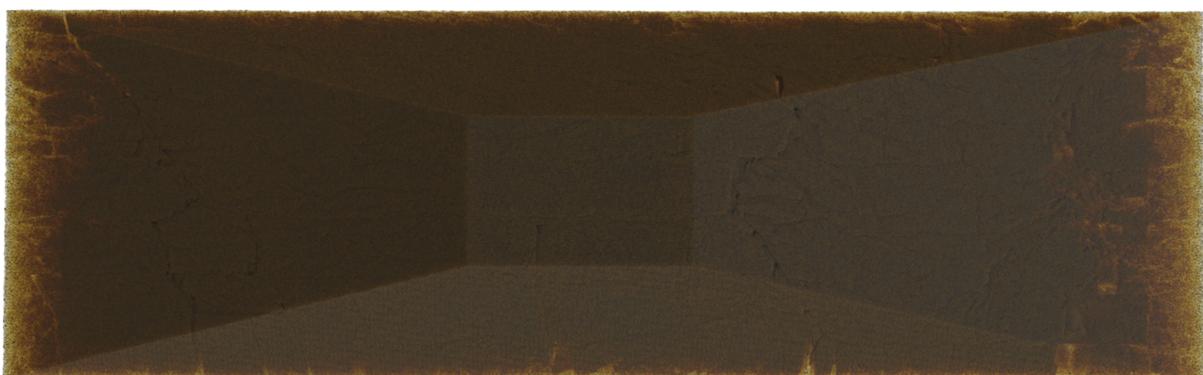
13

tableware

14



tableware



15

tableware

16



fotografia masa cruda



17

fotografía masa cocinada

18



fotografia masa cocinada