

## RECETA GERARDO LEÓN COCINA DEL RESCATE

NOMBRE COCINERO: Gerardo León Navarro

NOMBRE DE LA RECETA: Peladilla frita a la chilena con camarones de río al pilpil con changles salteados

RECETA DE ORIGEN: Étnico-criollo

PRODUCTOS UTILIZADOS: peladilla y, camarones del río Maullín,

ORIGEN DE LOS PRODUCTOS: río Maullín, afluente del Lago Llanquihue

CUALIDADES DISTINTIVAS DE LOS PRODUCTOS: productos étnicos de la Patagonia

INGREDIENTES RECETA	
Peladillas enteras desviceradas	2 unidades
Harina	100 gramos
Camarones de río enteros	100 gramos
Colas de camarón de río	50 gramos
Changle deshidratado o fresco	50 gramos
Ajo chilote agrochiloe	10 gramos
Tomate	100 gramos
Cebolla	100 gramos
Cilantro	10 gramos
Aceite de oliva	50 cc.
Vino blanco	50 cc.
Pimienta blanca	2 gramos
Vinagre de manzana de frutillar	50 cc
Oregano	2 gramos
Comino	2 gramos

Aji cacho de cabra	10 gramos
Sal	
Manteca de cerdo necesaria para freir	

#### **PREPARACIÓN:**

- **Limpiar peladilla, sazonar a la chilena, (orégano, comino, ají color, ajo chilote y sal.)**
- **preparar batido para freír. (agua vino, vino blanco, cilantro, sal y un toque de vinagre de manzana.)**
- **Guarnición chilena. (pelar tomate y picar en rodajas, pelar y picar cebolla en pluma y dejar con sal y enjuagar, picar el cilantro fino. Reservar.)**
- **camarones de rio. (saltear en abundante aceite de oliva, ajo chilote en escamas, ají cacho de cabra y sal y reservar. Lavar changle.**
- **Calentar el aceite para freír mientras se monta la ensalada a la chilena, retirar la peladilla del sartén y montar sobre la ensalada.**
- **Calentar los camarones y montar junto con los changles salteados, decorar con berros y a disfrutar de los sabores del Maullín.**

JUSTIFICACIÓN DEL MONTAJE: Montaje plano con leve altura en el producto carneo

TECNICAS DE COCCIÓN EMPLEADAS: fritura y salteado.

PUNTOS DE COCCIÓN DE LOS PRODUCTOS: punto sin dejar que se pasen de cocción

SERVICIO (ENTRADA, PRINCIPAL, ETC. INVIERNO, VERANO, TODO EL AÑO, ETC.): plato principal que se encuentra en temporada de otoño invierno

ACLARACIONES: este plato perfectamente podría mantenerse todo el año, pero pasa por un concepto de continuidad de los proveedores.