

FORMULARIO III GASTRO-PATAGONÍA WORKSHOP:

NOMBRE COCINERO: Miriam Yunge Rojas

NOMBRE DE LA RECETA: Ganso asado acompañado de repollo morado, papas hervidas y compota de manzanas con murtas

TIPO DE RESCATE (RECETA, O PRODUCTOS: Receta

RECETA DE ORIGEN (CRIOLLO, ETNICO, ETC): Criollo

TECNICAS UTILIZADAS (ORIGEN: ETNICO, INTERNACIONAL, ETC.) : Fusión

PRODUCTOS UTILIZADOS: Ganso, repollo morado, murta, manzana, papas.

ORIGEN DE LOS PRODUCTO: introducidos en la zona, nativos y endémicos.

PRODUCTOS ORIGINARIOS (FICHA): Fueron introducidos en la zona a excepción de la murta que es de origen endémico y papas que son nativas.

CUALIDADES DISTINTIVAS DE LOS PRODUCTOS Y O DESARROLLO COMERCIAL-PROVEEDOR:

Ganso:

Cualidades distintivas:

El ganso existente en Chile es del tipo criollo o mestizo. Este tipo de gansos puede haber derivado de la introducción de las razas Embden (origen alemán) y Toulouse (origen francés) por la semejanza de tipo y color de plumaje.

En Chile la producción anserícola (gansos) se caracteriza por ser del tipo artesanal (autoconsumo), en donde se aprovechan las plumas y la carne que es de excelente sabor

Desarrollo comercial:

En los últimos años se ha visto un aumento del interés por estas aves por la posibilidad de comercializar productos no tradicionales como carne, hígado, graso, plumas.

Uno de estos ejemplos son el de las mujeres campesinas del sector Frutillar, en la localidad de Toltén IX Región, se agruparon para realizar en conjunto una innovadora propuesta: la crianza de gansos para la confección de plumones, cojines y almohadas de finas selección.

La crianza de los gansos es una actividad cotidiana en los sectores rurales. Por eso para desarrollar esta iniciativa tomaron aspectos de la vida cotidiana y que constituyen su desenvolvimiento en un entorno campesino/rural.

FOTOGRAFIA DEL LUGARES RESPECTO A LOS PRODUCTOS O RECETA



Embsen(origen alemán)



criollo



Toulouse(origen francés)

RECETA: Ganso asado acompañado de repollo morado, papas hervidas y compota de manzanas con murtas

RENDIMIENTO: (6 porciones)

DIFICULTAD. Media

COSTO: medio- alto

ITEM PRINCIPAL

REGIÓN: X

ESTACIONALIDAD: Por lo general en época de fines de otoño

Este plato típico se realiza para celebraciones especiales generalmente en la
Época de fines de otoño y principios de invierno, estos productos como papas,
Repollo, manzanas y murtas los encontramos en abundancia en las granjas de la
Zona, debido a que es tiempo de cosecha.
El ganso también lo encontramos pero en forma más reducida, este fue
De gran importancia en épocas anteriores debido no solo por el consumo de su
Carne, sino también por la utilización de sus plumas para la fabricación de
Plumones y con estos soportar las frías noches de invierno.

PREPARACIÓN:

Ingredientes:

Ganso asado

1ganso tierno del año (pichón) limpio y sin viseras
1 diente de ajo chilote
Sal
Ají en pasta
Mantequilla
2 manzanas acidas peladas medianas.
1litro de agua

Preparación:

Moler en el mortero el ajo chilote junto con la sal, agregar el ají en pasta, con esta mezcla adobar el ganso en forma uniforme y dejar reposar ojala de un día para el otro. Luego colocarlo en una asadera, introducir las manzanas en el ganso en forma de relleno (el objetivo de esto mejorar el sabor del ave) , agregar un poco de agua en el fondo de la asadera y asar en el horno a una temperatura de 180° a 200°c por aproximadamente dos horas a tres dependiendo del peso del ave. Revisar constantemente el asado pinelándolo con un poco de mantequilla para darle un buen dorado y darle vuelta cada vez que se pincele para que tome una cocción uniforme. (la asadera debe siempre estar con 1 cm. De agua para evitar que el ganso se nos reseque y a la vez se forme una salsa con los propios jugos de la carne).

Repollo morado:

Ingredientes

1 cebolla
2 manzanas acidas
50grs. De manteca de ganso o cerdo
500grs. De repollo morado picado fino
4 cucharadas de azúcar
80ml de vinagre de manzana
100ml de vino tinto (opcional) o agua
1 diente de ajo chilote
Sal y pimienta a gusto
1 papa grande pelada y rallada finamente

Preparación:

Pelar las cebollas y manzanas y picarlas juliana. Calentar la manteca en una olla grande y dorar las cebollas y manzanas. Añadir el repollo y rehogarlo por 15 min. Removiéndolo constantemente agregar ajo picado y sal, pimienta y azúcar. Revolver bien y apagar con el vinagre y luego agregar el vino o agua, tapar la olla y rehogar por otros 40 minutos hasta que el repollo este tierno revolviendo constantemente y agregando liquido en caso que sea necesario, luego rectificar sazón y ligar con la papa rallada, cocinar por 2 minutos y reservar.

Papas hervidas:

1kg de papas nativas (calcular una por porción)
Sal
Agua
1 diente de ajo opcional

Preparación

Según los antiguos la mejor forma de hervir las papas es:

*Para las papas nuevas se hierven en abundante agua salada: cuando se introducen las papas el agua ya debe estar en ebullición. (Opcional agregar un diente de ajo en la cocción para mejorar su sabor)

*Las papas viejas se ponen a hervir en agua fría y se cuecen en una olla tapada.

En ambos casos las papas deben vahear una vez escurridas, esto se realiza colocando un trapo limpio entre la tapa y la olla, colocándola cerca del fuego en la cocina a leña para terminar de evaporar el agua que pueda quedar.

Compota de manzanas:

1kg. De manzanas acidas

200grs. De azúcar

200grs de murtas drenadas en conserva (opcional)

Pisca de agua.

Preparación:

Pelar las manzanas y sacarle las papas, colocar en una olla junto con la azúcar y una pisca de agua para evitar que se pegue en el fondo de la olla, cocinar hasta que las Manzanas se hagan puré , retirar y dejar enfriar, agregar murtas en conservas si lo desea.

JUSTIFICACIÓN DEL MONTAJE: Tradicional

TECNICAS DE COCCIÓN EMPLEADAS: Cocción por ebullición y horno

PUNTOS DE COCCIÓN DE LOS PRODUCTOS: cocido.

SERVICIO (ENTRADA, PRINCIPAL, ETC. INVIERNO, VERANO, TODO EL AÑO, ETC.):

Plato principal

ACLARACIONES INDIVIDUALIZADAS:

El montaje de este plato generalmente se realiza en la mesa donde el anfitrión generalmente la mamá o dueña de casa (anfitrión) sirve a la familia repartiendo en forma equitativa el ave, los demás acompañamientos se colocan sobre la mesa (papas, repollo morado caliente y compota de manzanas fría) donde cada comensal se sirve a gusto.(similar al servicio ingles)

