

DOBLE SENTIDO

José Ignacio Calaf
Andrés Galilea
Diego O'Ryan
Javier Ramírez

¿Qué llamamos comida callejera?



Comidas que se encuentran regularmente en las calles

Principalmente son frituras

Carecen de complejidad

¿Por qué la elegimos?

Popularidad

Monotonía

Forma parte de la cultura popular

Cruce de culturas



Nuestro enfoque



Transformar la comida callejera
en comida de alta gama

Otorgarle elegancia y
sofisticación a las preparaciones

Referentes



Carro de comida callejero

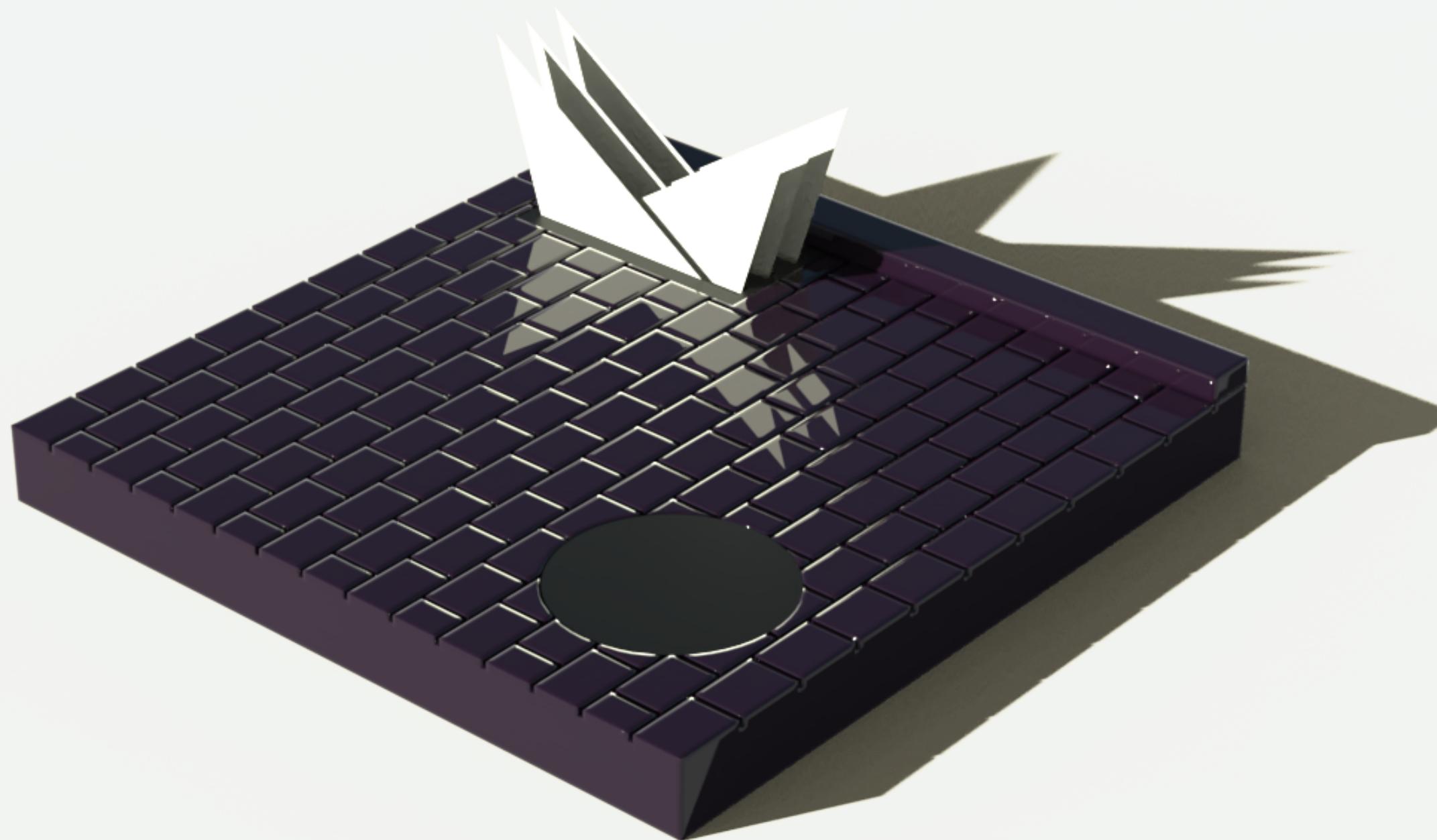


Postres de Figuras Geométricas (Janice Wong)



Mesones de Comida (Eventos Martita Serani)

Propuesta de Plato



Menú Doble Sentido

Aperitivo Salado

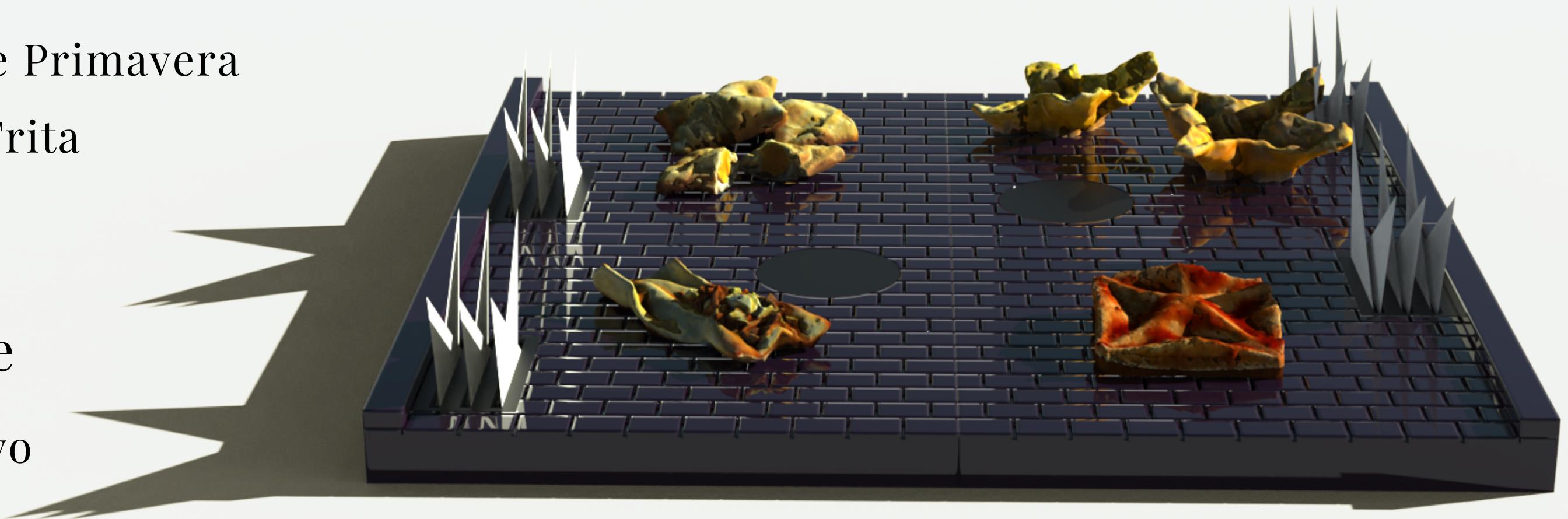
Sopaipilla

Arrollado de Primavera

Empanada Frita

Aperitivo Dulce

Pan de Huevo



Sopaipilla



Estrella de 4 puntas, con profundidad

Freír

A lo largo del país, en puestos de comida rápida de pueblos. También en carritos ambulantes en el centro de la capital.

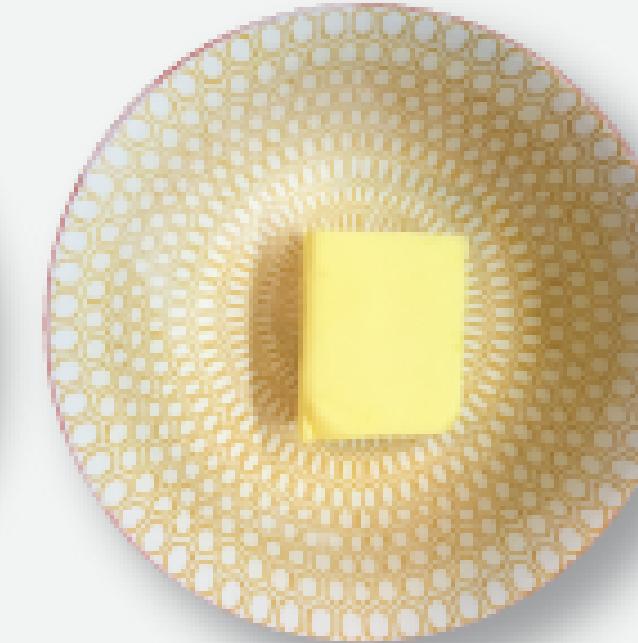
Ingredientes



Zapallo Molido (250 grs)



Leche (200 ml)



Mantequilla (3 Cucharadas)

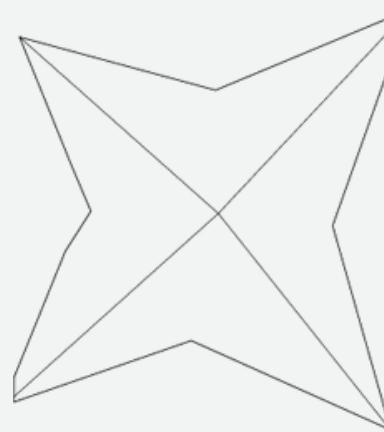


Sal (1 Cucharadita)

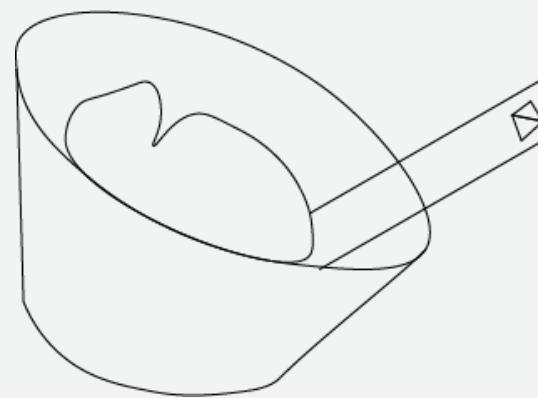


Harina s/polvos (500 gr)

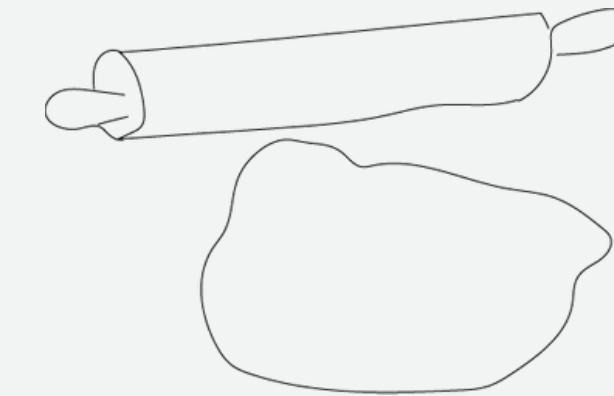
Preparación



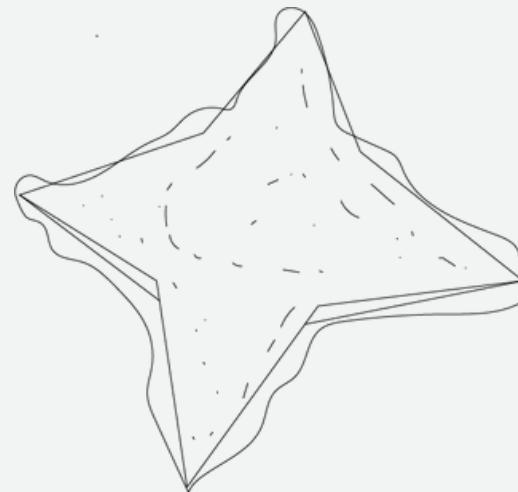
Hacer molde



Introducir los ingredientes en un bowl
y comenzar a amasar por 10 minutos.



Cuando ya este listo la masa, comenzar a
estirar con un uslero.

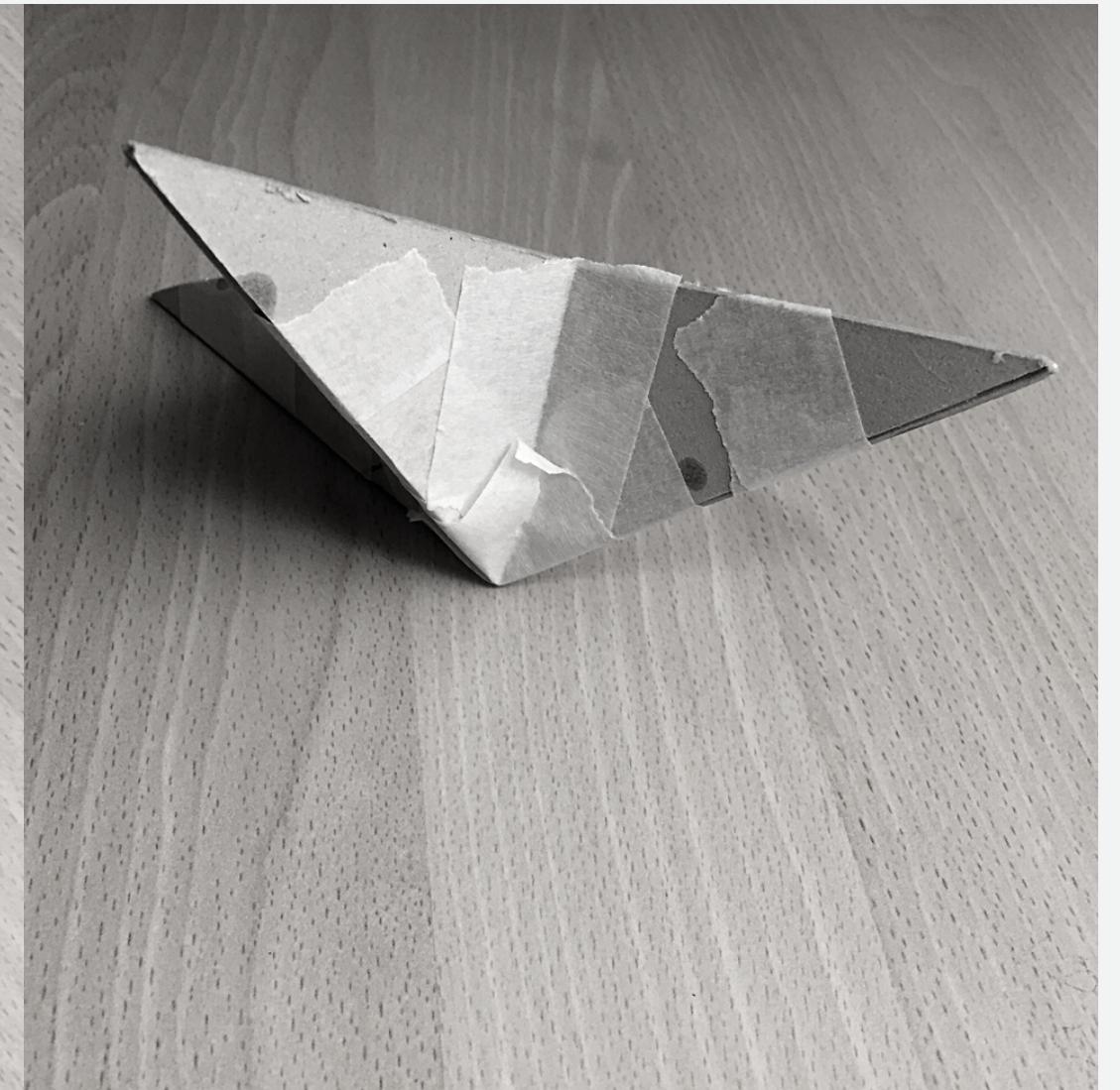
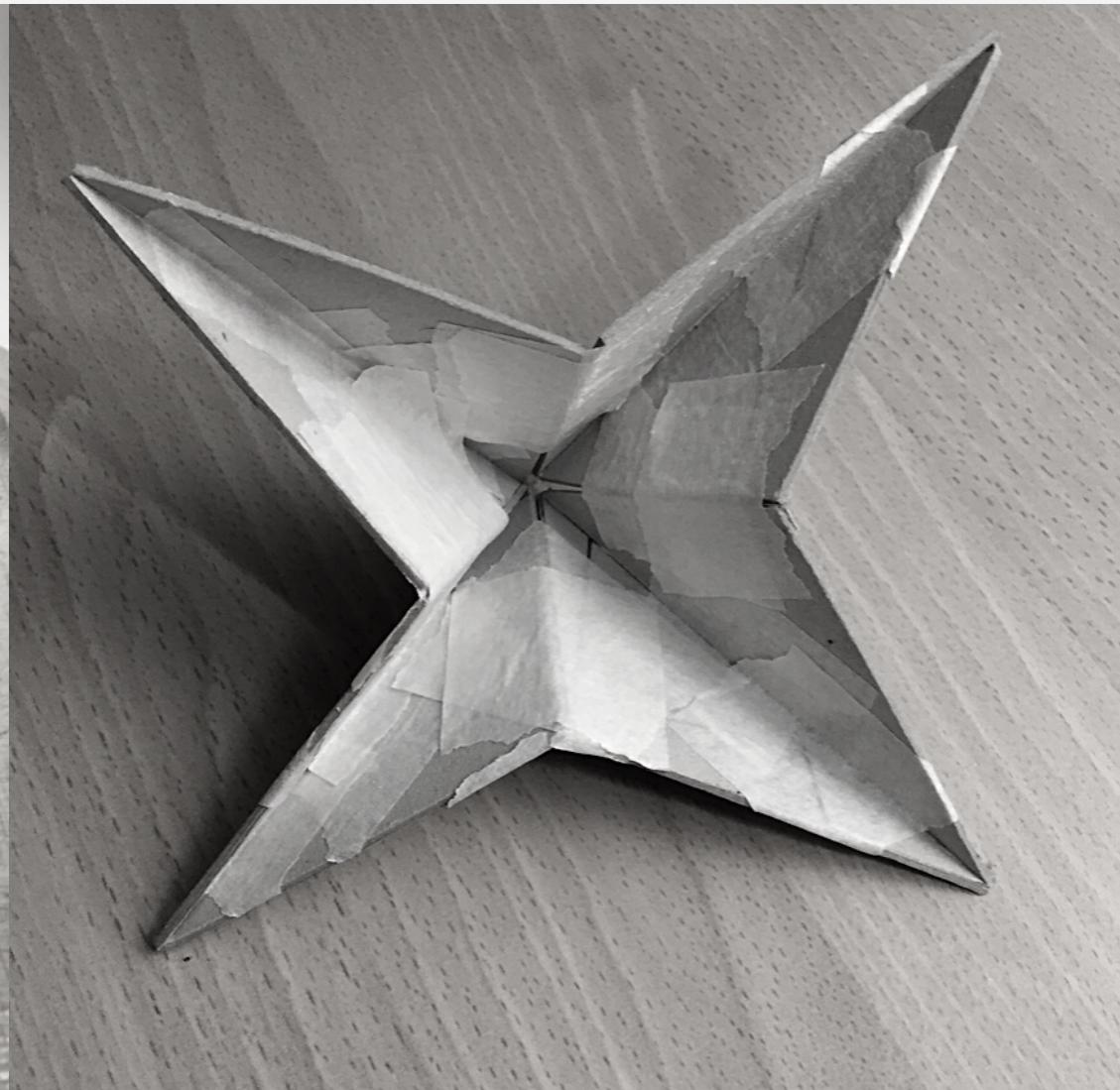


Colocar la masa en el molde.



Freir

Molde



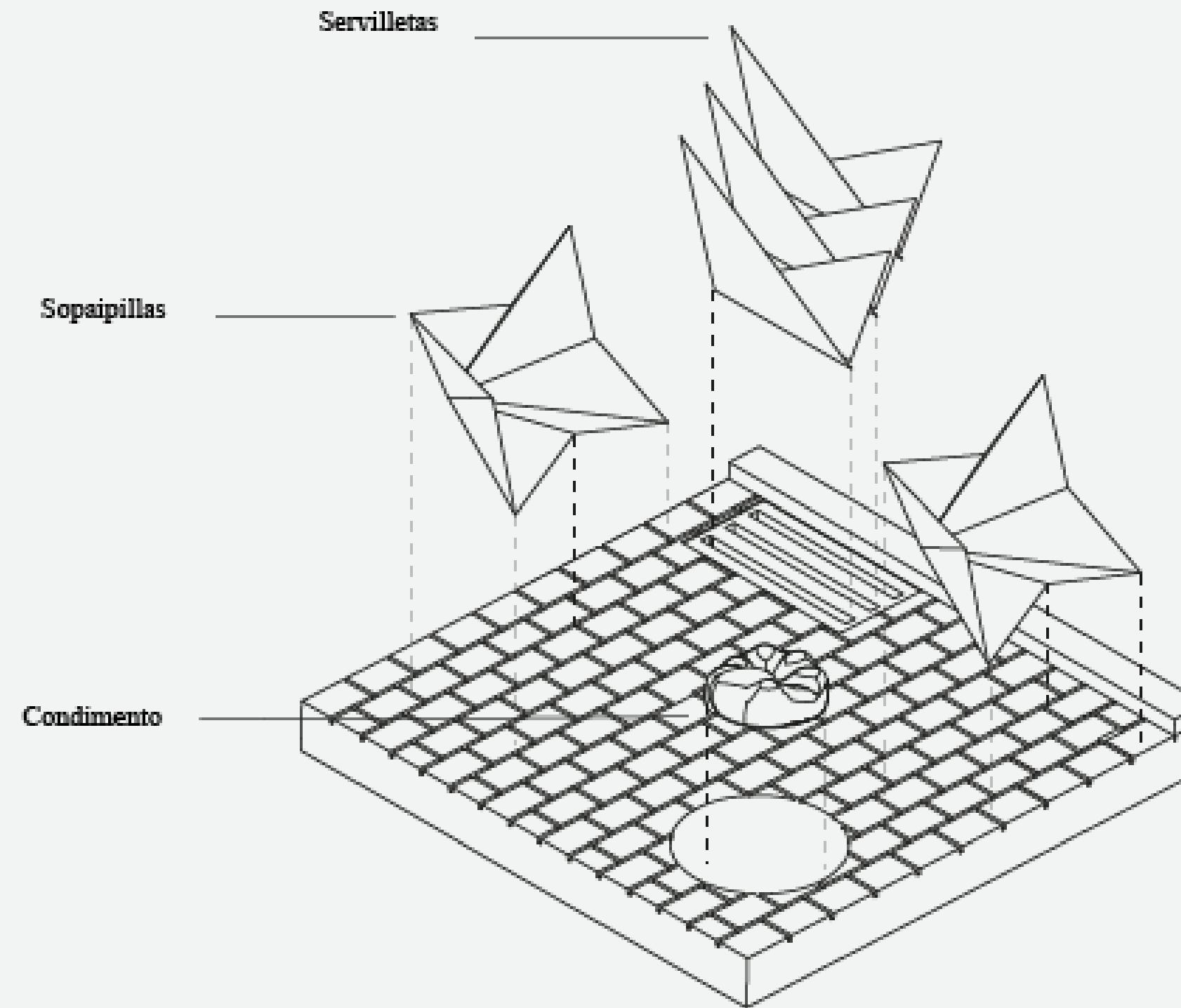
Molde



Resultado



Axonometría Explotada



Arrollado de Primavera

Plato originario del sudeste asiático

Típico a encontrar dentro de las comidas callejeras.

La popularidad de este plato entre los chilenos permite identificar una globalización culinaria y una interesante mezcla cultural.



Ingredientes



Harina (100 g)



1 Huevo



Agua (1 Cucharada)



Repollo



Carne de Soya (100 g)

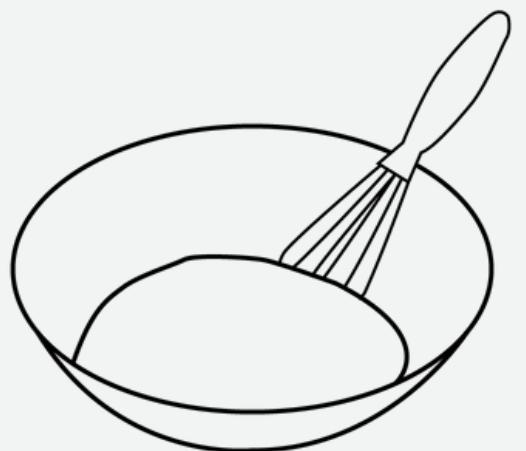


Jengibre

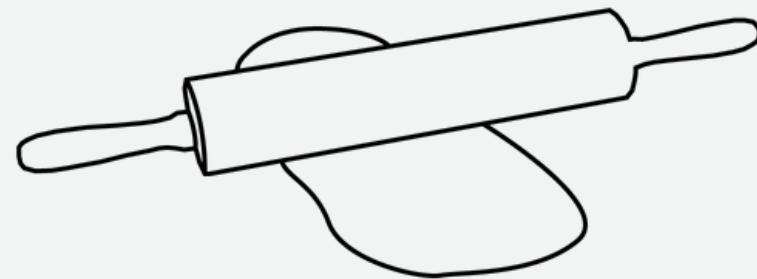


Zanahoria

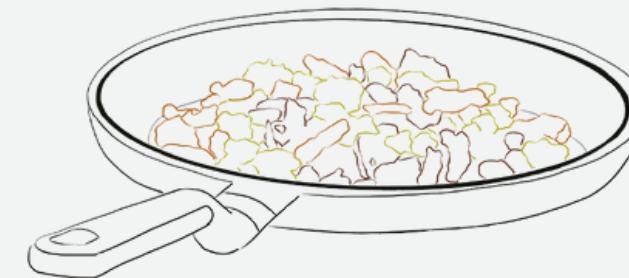
Preparación



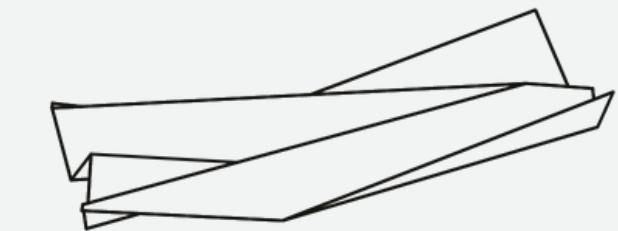
Juntar ingredientes de la masa y mezclar



Usleresar la masa hasta 1-2 mm



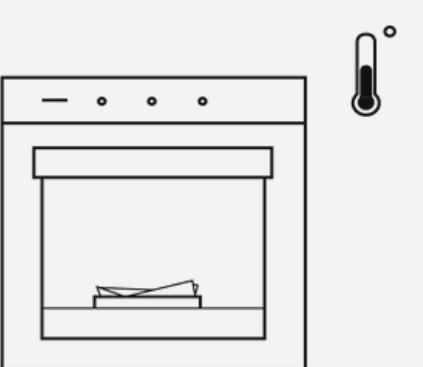
Incorporar ingredientes al sarten



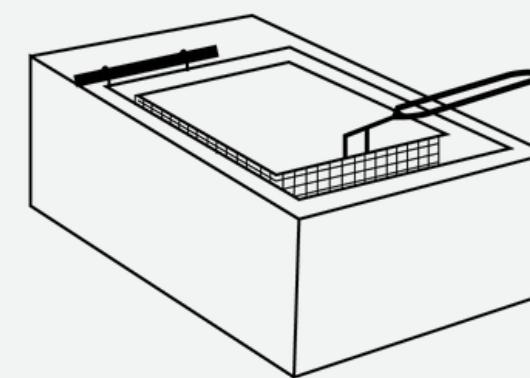
Dar forma a la masa con el molde



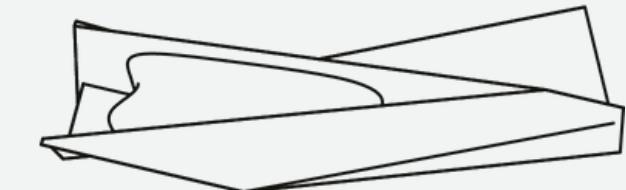
Llevar la masa al congelador



Llevar la masa al horno

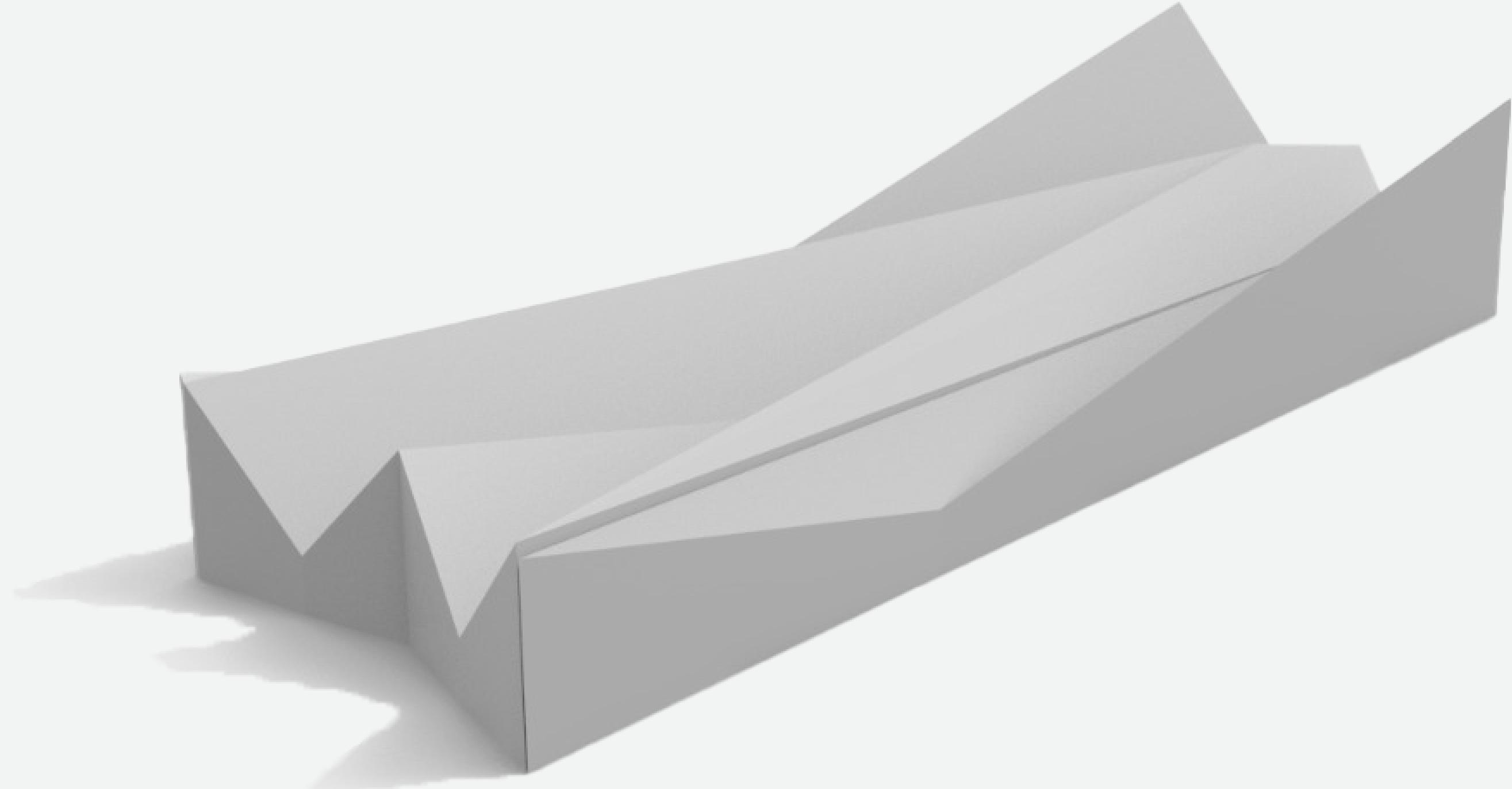


Freir masa



Agregar relleno a la masa

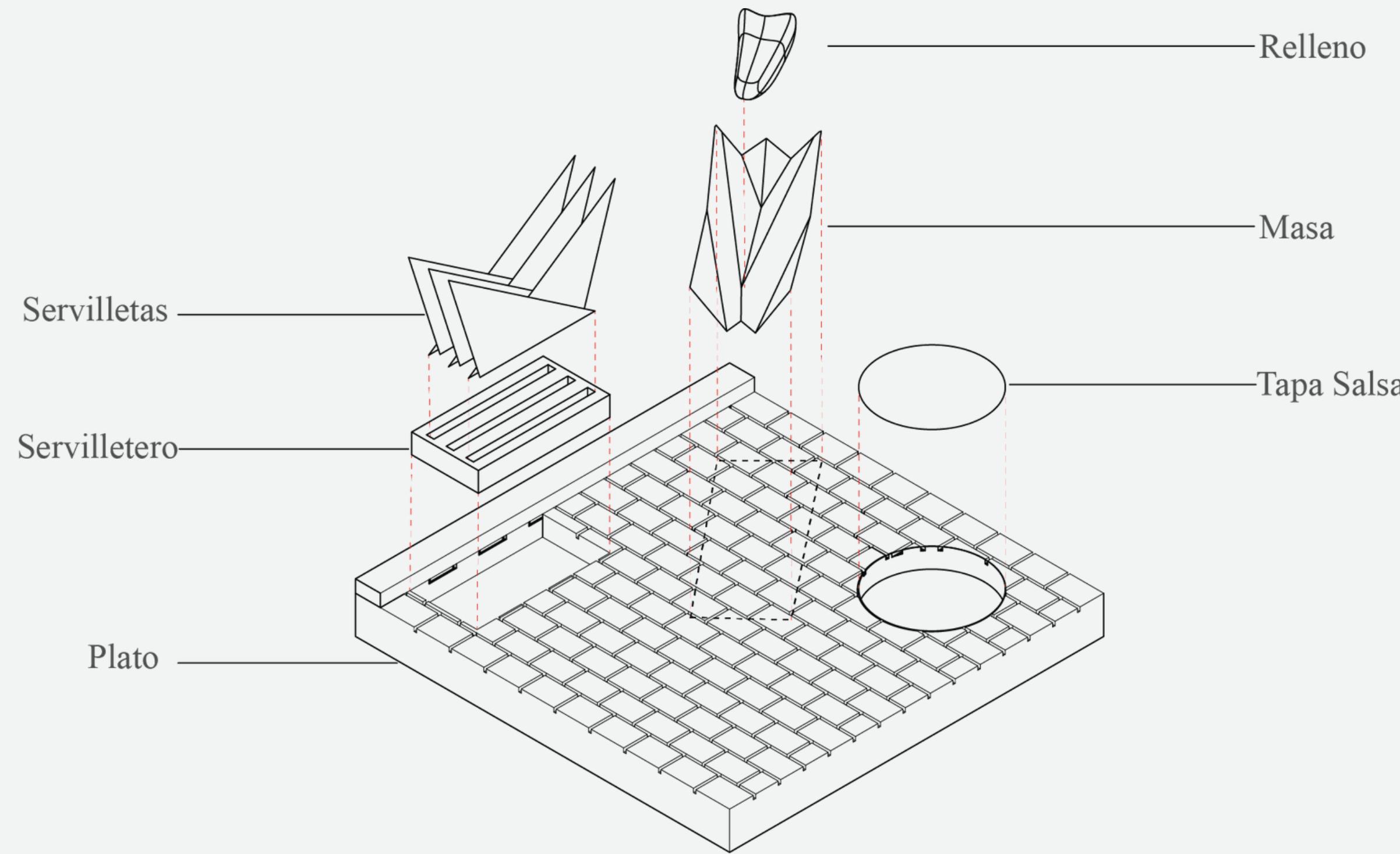
Molde



Resultado



Axonometría Explotada



Empanada Frita

Plato escaso

Darle otro enfoque

Forma de pirámide

Centro de Santiago

Fácil de Preparar



Ingredientes



Harina



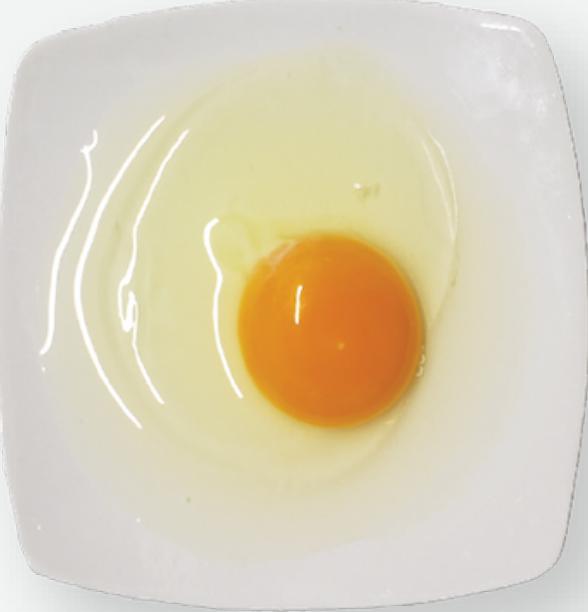
Sal



Mantequilla



Agua

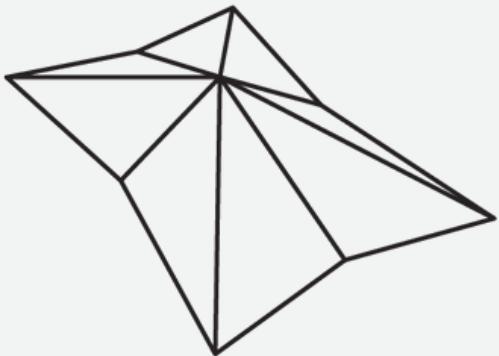


Huevo

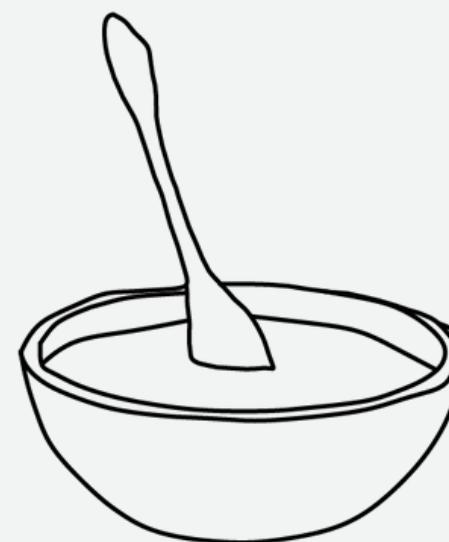


Aceite

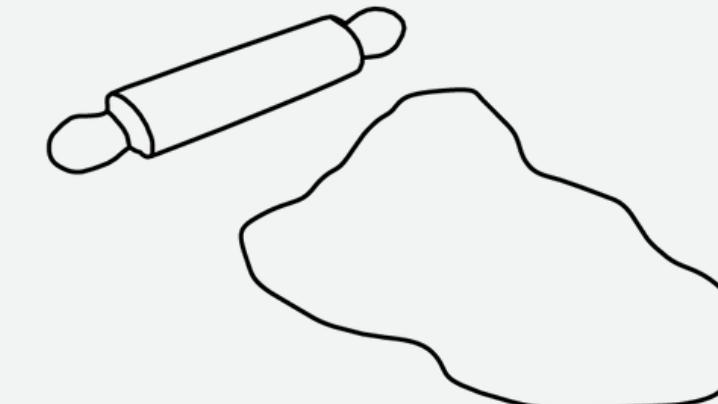
Preparación



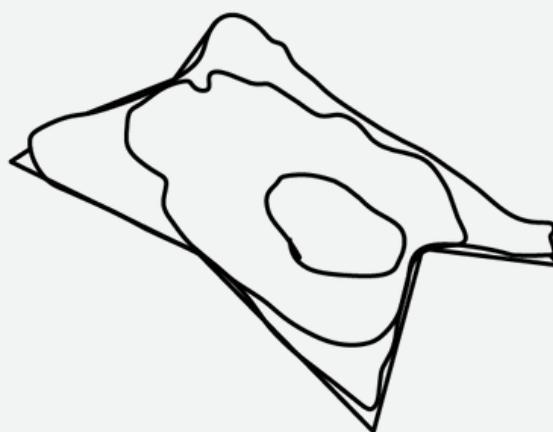
Realizar molde



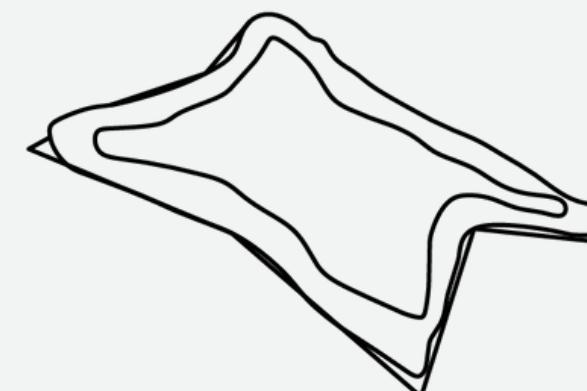
Realizar masa con sus ingredientes



Amasar y cortar rectángulos



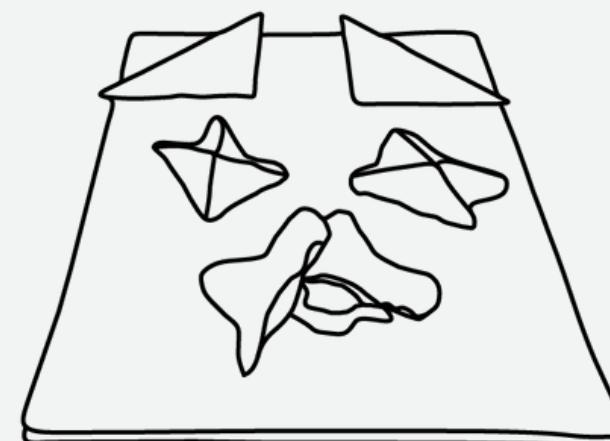
Hacer huevo y ponerlo sobre la masa y molde



Poner tapa, cerrar y meter en el frízer

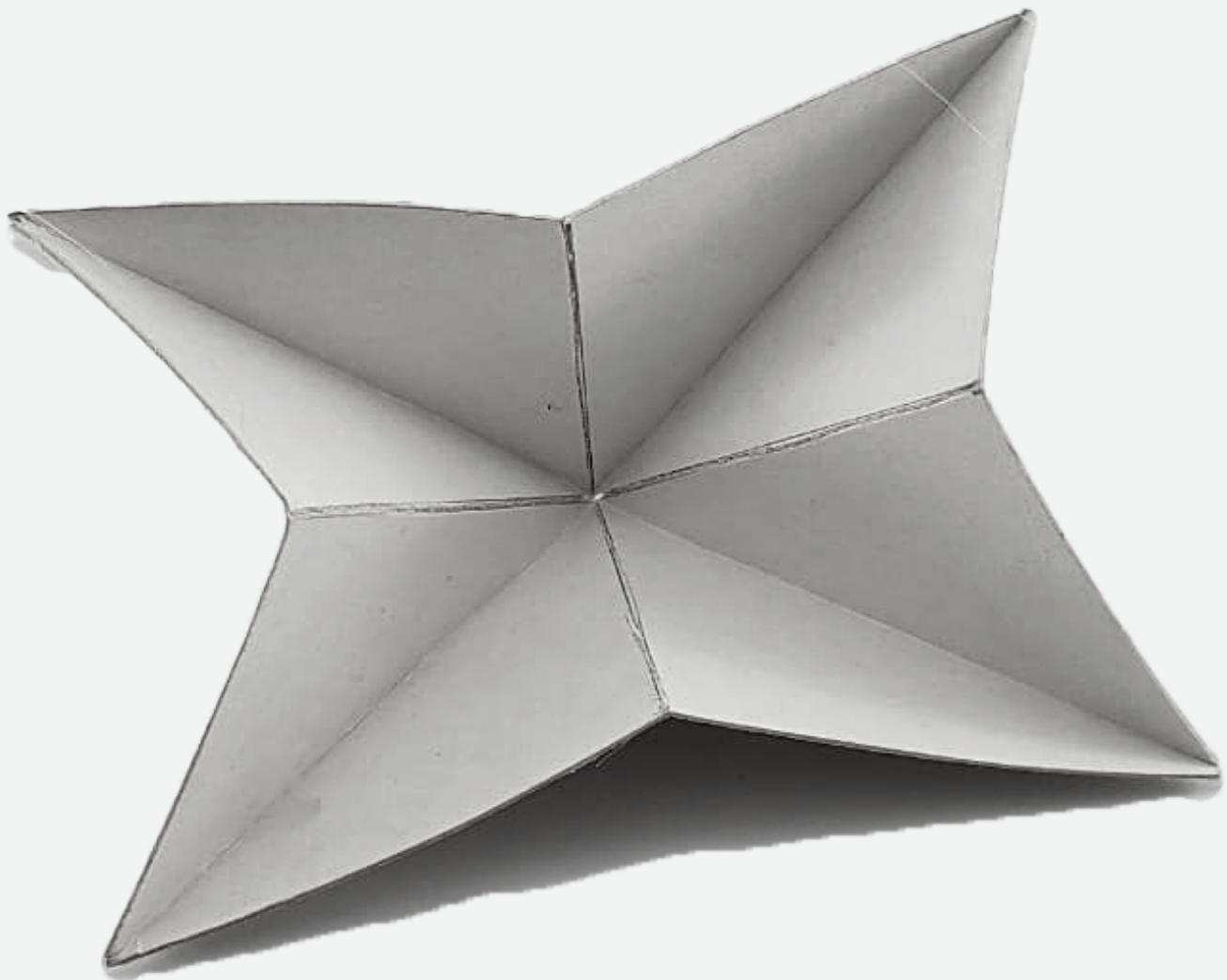
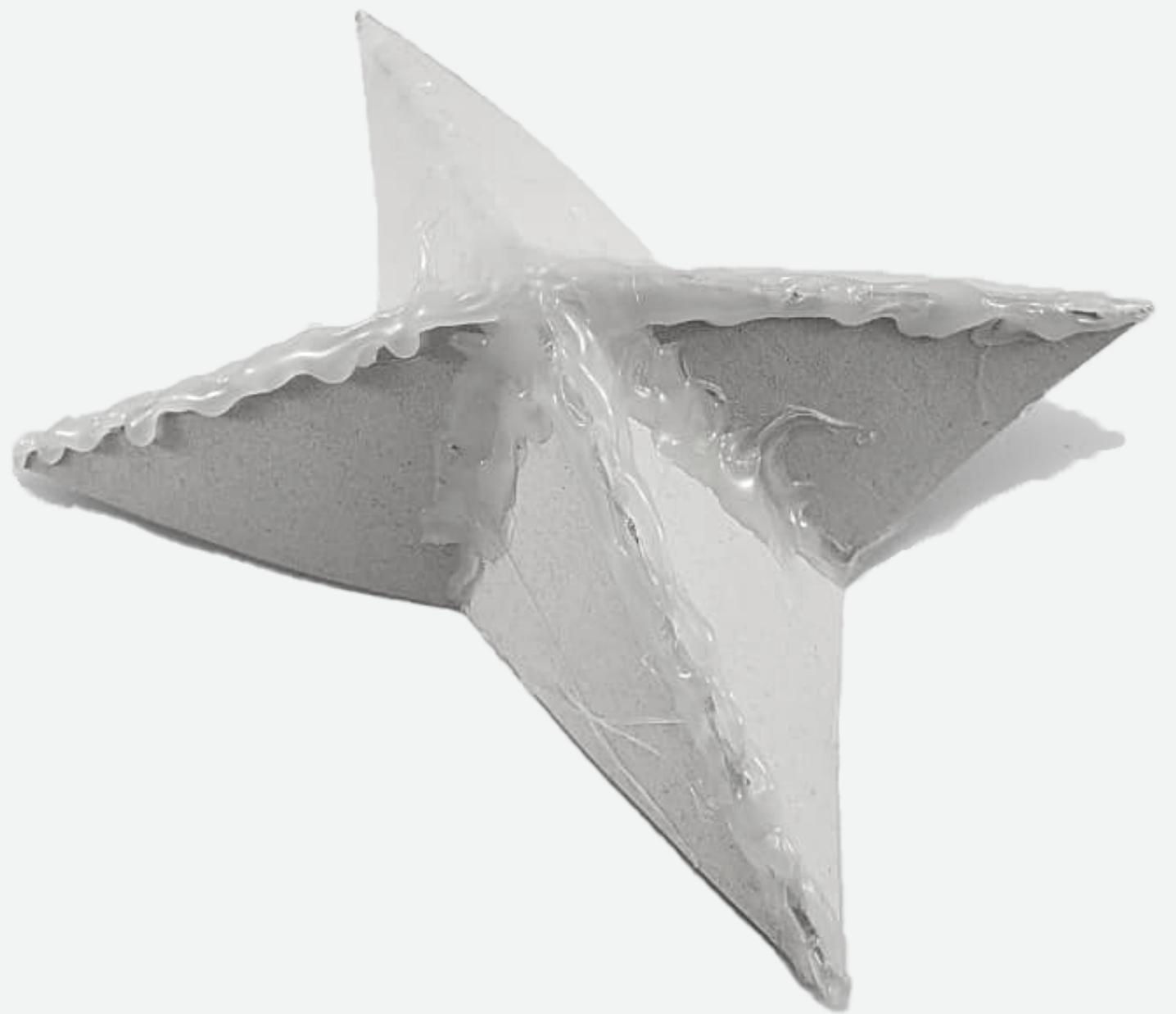


Freír Empanadas



Listo para servir

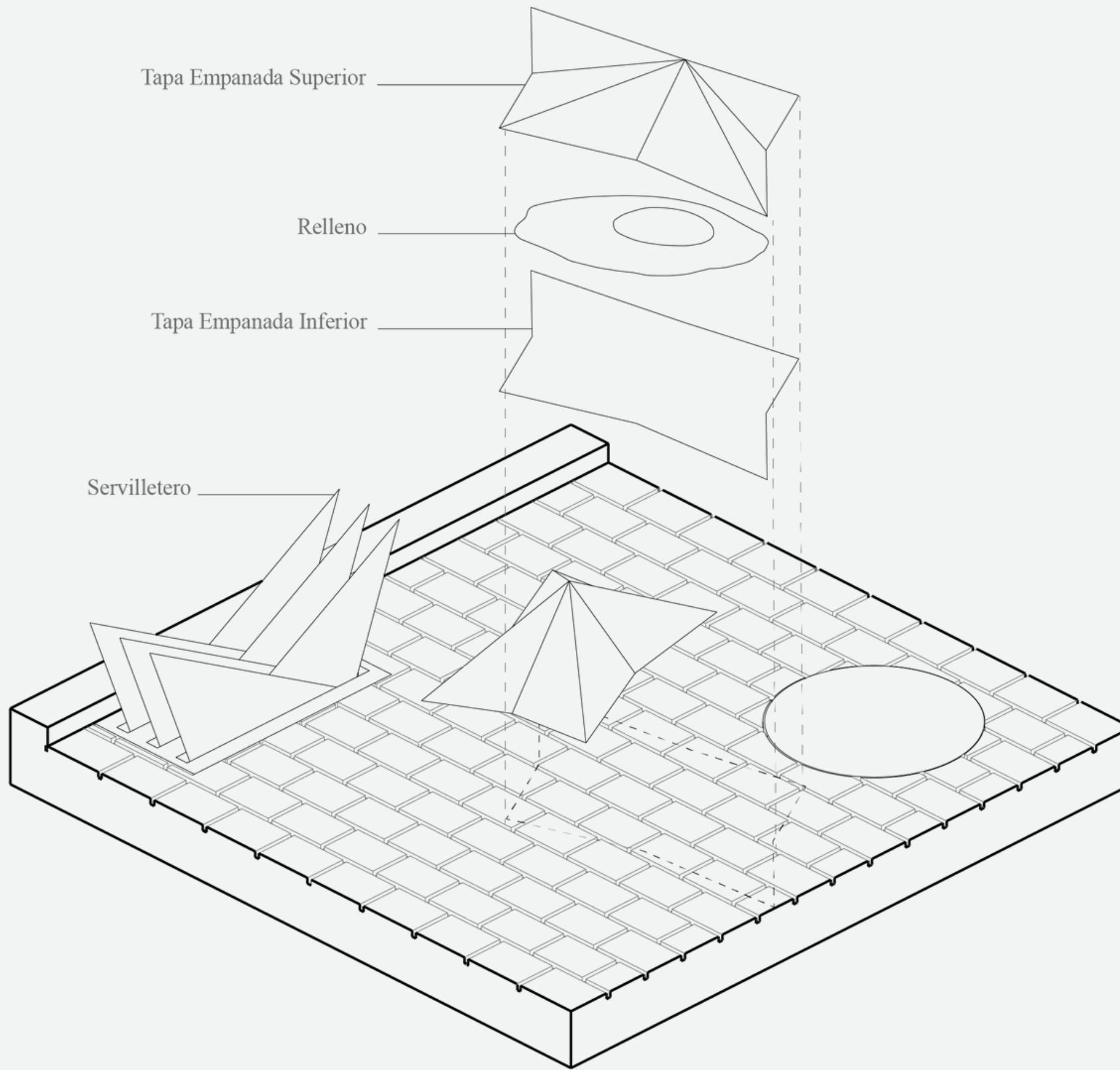
Molde



Resultado



Axonometría Explotada





Pan de Huevo

Postre común

Ofrecido por vendedores ambulantes

Bocadillo con forma estrellada

Ingredientes



Harina



Sal



Mantequilla



Agua



Huevo



Azucar



Cacao



Leche



Polvos de Hornear



Yemas de Huevo

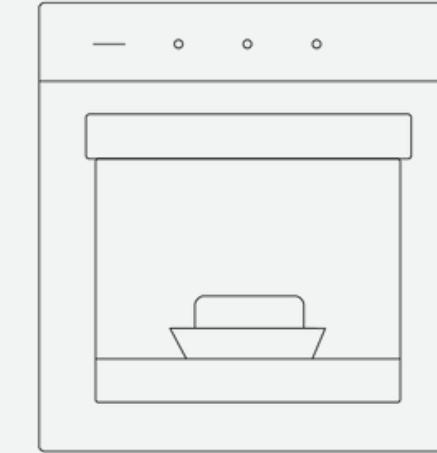
Preparación



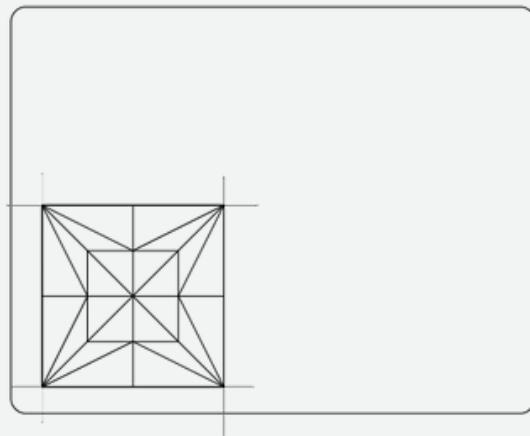
Poner ingredientes
en recipiente



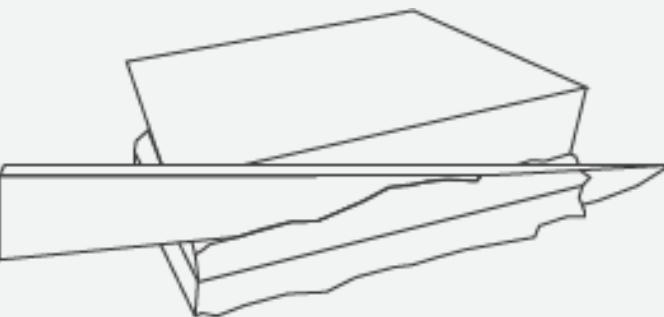
Mezclar hasta que
quede homogéneo.



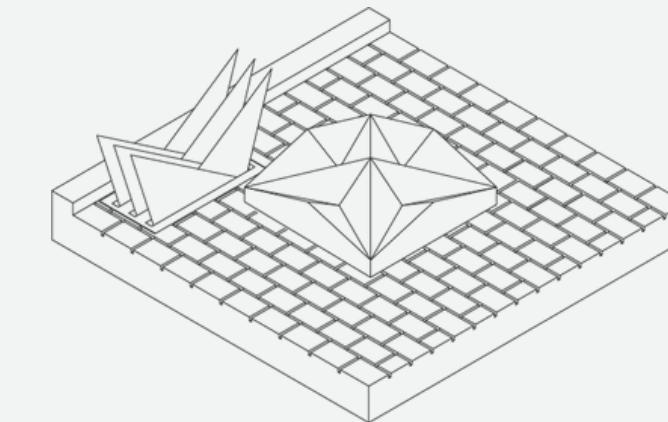
Poner en bandeja y hornear.



Cortar masa cocinada en
un cuadrado, retirando
laminas exteriores



Ejercer presión y cortar
con molde y cuchillo



Emplatar, poner
servilleta y servir.

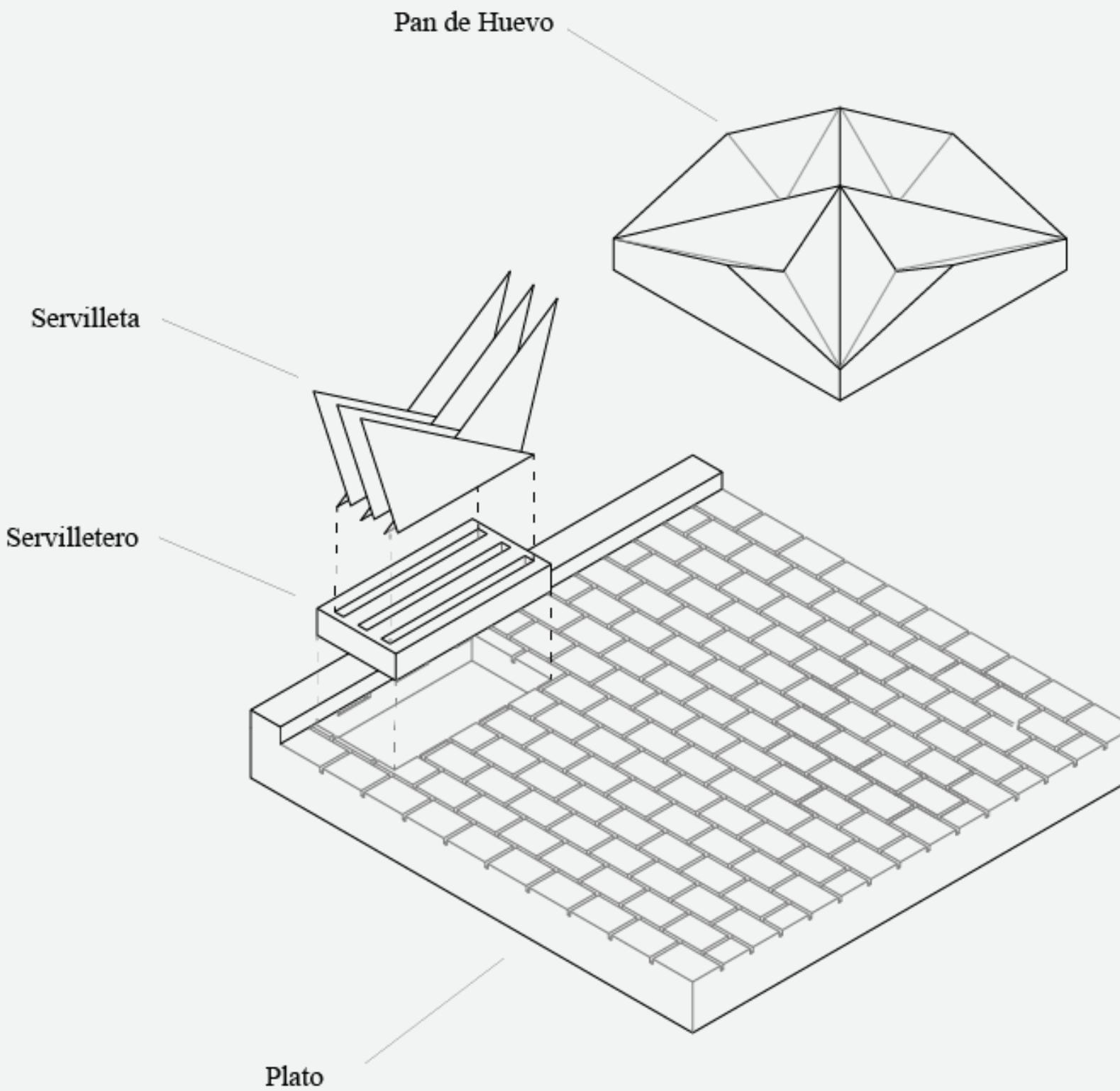


Técnica de Presión y Corte

Molde



Axonometría Explotada



Resultado

