



LA UNION
Ilustre Municipalidad
Camino al Bicentenario

Típico Postre Chileno 2019

Los Secretos de mi Abuela



CONCURSO GASTRONÓMICO 2019

"TÍPICO POSTRE CHILENO"

 |  munilaunion.cl

"Proyecto financiado con subvención otorgada por el Gobierno Regional de Los Ríos".



Región de Los Ríos
GOBIERNO REGIONAL



Dirección de Extensión Cultural y Turismo.



Como alcalde y como Municipio, nos sentimos muy felices y orgullosos, de haber podido volver a reeditar un concurso gastronómico tan expresivo del sentir unionino, como es el de Los Secretos de Mi Abuela...Típico Postre Chileno.

Un certamen que reúne a nuestros vecinos y que consiste en el rescate de las tradiciones familiares y en las recetas que probamos desde pequeños, en los hogares de nuestros padres, abuelos o familiares. En esta segunda versión, quisimos enfocarnos puntualmente en esa parte del almuerzo, tan tradicional del sur de nuestro país: los postres. Espacio en donde quien prepara estas nobles recetas, expresa todo su cariño, escogiendo siempre, los mejores y más dulces ingredientes. Además de reconocer a todos aquellos participantes que han querido ser parte de este concurso en su versión 2019, también quiero y queremos felicitar a los funcionarios de la Dirección Extensión Cultural y Turismo de nuestro Municipio, el cual ha logrado validar una actividad que está tomando fuerza y que a la vez, nos permite rescatar los más tradicionales valores de nuestra ciudad y de nuestra comuna.

Felicitaciones!!

Aldo Pinuer Salis
Alcalde La Unión





Autor: Consuelo Díaz Santana

“Secretos de Sur”

Desde muy pequeña tengo guardada en mi memoria los sabores, olores y colores de las recetas de mi abuela. Una de las más inolvidables es la torta que me hacía de regalo de cumpleaños. Era un suave biscocho hecho de harina tostada y humedecido con un “toque mágico” decía ella, por dentro tenía frutas muy dulces que ella guardaba en conservas de almíbar, acompañado de una deliciosa crema de chocolate y por fuera la cubría de una crema rosada, ya que ese era mi color favorito.

Era una torta redonda y pequeña, pero amaba ese sabor y esperaba con ansias el día de mi cumpleaños, ya que era la única fecha al año que mi abuela hacía su torta. Pasaron los años y era una tradición en la familia, lo malo es que mi abuela siempre usaba el mismo molde pequeño y decía que era poco, pero bueno



LUGAR

"Secretos de Sur"

Autor: Consuelo Díaz Santana

Ingredientes

Biscocho:

- 10 cucharadas de harina tostada.
- 10 huevos.
- 1 cucharadita de polvo de hornear.
- ½ taza de azúcar.
- ½ taza de coñac.
(para remojar los biscochos)

Relleno:

- ½ litro de crema de leche.
- 80 grs de cacao amargo en polvo.
- ½ taza de azúcar.
- 2 tazas de frutillas.
- 2 tazas de murtas.
- 2 tazas de arándanos

Para Cubrir:

- ½ litro de crema de leche.
- ½ taza de azúcar.
- ½ taza de pulpa de frambuesas sin pepas (para dar color).

Preparación

Biscocho:

(salen dos biscochos gordos que se parten a la mitad al momento de rellenar)

Batir las claras a punto nieve, agregar azúcar y yemas una a una, para luego incorporar tamizada la harina tostada y para finalizar agregar el polvo de hornear. (2 moldes redondos no muy grandes)

Se pone al horno por 20 – 25 minutos a 180°C

Relleno: Batir la crema, azúcar y cacao hasta el punto chantilly para poder rellenar, mojar los biscochos con gotitas de coñac para rellenar con la crema de chocolate y las frutas (arándanos, frutillas y murtas).

Para cubrir: Batir la crema junto a la pulpa y el azúcar hasta que quede firme, luego cubrir la torta completamente.





Autor: Valentina Ríos Millar

“Budin Murtado de la Juani”

Juana Castro se llama mi abuela. Estar en su casa es mágico, cada cosa que prepara debe ser siempre en su estufa a leña aun en pleno verano.

Madre de cuatro hijos, abuela de siete nietos y bisabuela ya en dos ocasiones.

Es entretenido subir a sus árboles a sacar fruta, encontramos manzanas, cerezas, ciruelas.

Mi abuela guarda en un mueble, viejos cuadernos de hojas amarillas, cada uno de ellos con maravillosas recetas escritas por puño y letra de su abuela, madre y ella misma.

Otros tantos más he podido ver con recortes de diarios antiguos.

Siempre que nos comparte una receta sus medidas son exactas y los ingredientes fáciles de obtener, elegí entre tantas esta por las frutas que encontramos en la estación.



“Budín Murtado de la Juani”

Autor: Valentina Ríos Millar

Ingredientes

- 4 manzanas del patio de la Juani.
- 1 taza de murta de nuestra feria local.
- 2 marraquetas.
- 1 taza de azúcar.
- 2 huevos de gallina feliz de mi patio.
- 1 taza de leche.

Preparación

Pelar y cortar las manzanas en torrejitas delgadas, partir el pan en rebanadas delgadas y mantequillarlas.

En una budinera que pueda ponerse al horno, colocar capas de pan alternando con manzanas, murta, azúcar y canela. Batir los huevos y mezclar con la leche. Cubrir el budín con este batido, dejar reposar 10 minutos, luego espolvorear las nueces molidas y colocar al horno durante 20 minutos.

¡Dejar enfriar y a disfrutar!





Autor: Sara Cortez Manríquez

“Bolitas de Papas”

Mi abuelita se llamaba Maudelina, pero todo el mundo le decía “Wina”, pero mi hermana y yo le decíamos “Mami China”, que era bajita de estatura. Cuando mi abuelo falleció ella quedó sola con mi mamá y tíos.

Ella trabajaba en un fundo de Río Bueno sacando leche y haciendo quesos. Pasado el tiempo, ella se trasladó a la comuna de La Unión, al fundo Daglipulli y, cuando no pudo trabajar más, se fue a vivir con nosotros a Los Conales. Ella nos cuidaba mientras mi mamá trabajaba como empleada.

En mi casa siempre hubo leche y de la huerta se sacaban las papas y verduras. Mi abuelita nos preparaba distintas comidas, pero las más apetecidas eran los postres con leche y el que más marcó mi infancia fue el de las “Bolitas de Papas”.

Les doy la receta de las Bolitas de Papas.



“Bolitas de Papas”

Autor: Sara Cortez Manríquez

Ingredientes

- 1 litro de leche.
- 1 taza de azúcar.
- 4 papas grandes.
- 1 cucharadita de canela o 1 palito.

Preparación

Se pelan y rallan las papas finitas, se estrujan en un paño y se hacen bolitas pequeñas. Se pone a hervir la leche con el azúcar y canela. Cuando esté hirviendo, se ponen a cocer las bolitas. Después de 10 minutos, se retira del fuego y se colocan en platillos de postre. Se decoran con canela en polvo, se puede disfrutar caliente o frío. Esta es la receta original, pero se pueden incorporar otros ingredientes como jengibre o clavos de olor. Háganlo no se arrepentirán. ¡Fácil y barato!





Autor: Laura Riquelme Leiva

“Dulce Invierno Acaramelado”

Mi abuela por parte de papá se llamaba Orfelina Alarcón Neira. Ella era una persona amable, cariñosa y atenta. Ella vivía en La Unión con mi madrina y tía, con mi prima y su hijo.

A mi abuela le gustaba tejer bufandas y zapatitos de guagüitas y a ella le decían “Zapatitos con Ruedas” porque le gustaba salir.

Mi abuela siempre me hacía Leche Asada cuando todos mis primos, tíos y tías de Santiago o cuando yo iba para su casa. Mi abuela falleció en el año 2014, pero su receta la mantiene viva con nosotros.

Esta receta llegó a mis manos porque yo le ayudaba a hacerlo.

“Dulce Invierno Acaramelado”

Autor: Laura Riquelme Leiva

Ingredientes

- 1 litro de leche.
- 6 huevos.
- 1 ½ taza de azúcar.
- Caramelo.
- Ingrediente secreto y mucho cariño.

Preparación

- 01.** El caramelo se hace con media taza de azúcar en una budinera, se coloca el azúcar para hacer un caramelo rubio.
- 02.** Mientras se hace el caramelo, en una juguera se batan los huevos con la leche y la taza de azúcar.
- 03.** Se vierte la mezcla en una budinera donde se preparó el caramelo. En ese momento se coloca el ingrediente secreto para que quede espectacular.
- 04.** Finalmente se coloca en un horno durante 30 minutos. Se retira del horno y se deja enfriar.
- 05.** Luego, se corta en cuadritos y se sirve.





Autor: Aura Miranda Muñoz

“Asado Dulce de Manzanas”

Mi papá me contó de un postre que hacía su mamá Maruth Vidalita Reyes Muñoz en el tiempo de las manzanas limonas, dado que en Mashue donde ella nació había una quinta de estos arboles y ella, como hermana mayor que se quedó tempranamente sin su mamá se las debió ingeniar para crear diferentes preparaciones económicas y con lo que había a su alrededor. A este postre le llamaba “Asado Dulce de Manzanas”. Cuando mi papá se las llevaba a su casa, ella hacía postre y él siempre decía que era muy rico.

El otro día fui a la feria con mi mamá y compramos de esas manzanas. Y yo le pregunté si podía llevarlas donde mi abuelita Maruth y como ella me dijo que sí, en la tarde la visitamos y le conté que tenía ganas de comer del postre de manzanas que le hacía a mi papá. Mientras estuvimos conversando y después de un rato me dijo que me sentara a la mesa ¡Sorpresa! En un platito pequeño y frente a mis ojos estaba asando el dulce manzanas.

Cómo se prepara...

“Asado Dulce de Manzanas”

Autor: Aura Miranda Muñoz

Ingredientes

- Manzanas limonas (cuantas quieran).
- Azúcar y canela a gusto.
- Si tienen dulce de murra y crema puedes agregar al servir.

Preparación

Se lavan las manzanas y se ahuecan una por una, se les agrega un poco de azúcar y canela y se meten en una asadera al horno hasta que se cuezan.

Cuando estén frías se pueden servir así mismo o con un poco de dulce de murra y crema; ¡una delicia!



“Manzanas Añejadas de Antaño”

Autor: Francisca Riquelme Paillacar

Disfrutando mis últimos días de vacaciones, de visita en un lugar acogedor donde se respira aire limpio a naturaleza con una vista excepcional. Acá en el sur de Chile, donde la naturaleza te abastece de forma natural, lo que muy pocas veces se ve en la ciudad.

Caminando por la quinta, escogemos las manzanas más bonitas, grandes y jugosas, para después poder lavarlas con agua del pozo en la que mi abuela se abastecía en aquellos tiempos. Para después ir a cocinar un postre exquisito.

Después de tener nuestras manzanas limpias, cortamos en la parte superior teniendo como resultado un sombrero de la manzana el que ocuparemos. Mi abuela siempre me contaba que le quedaba muy rico a la mamá, a la mujer que la crió, ya que ella trabajaba en una pensión y era muy conocida por sus ricas comidas y sus buenos postres caseros. Ella decía que esta receta era muy antigua que venía de los colonos. “Siempre recordaré, la mano de monja que tenía para cocinar porque ella era única”. Me dijo.

“Manzanas Añejadas de Antaño”

Autor: Francisca Riquelme Paillacar

Ingredientes

- 6 manzanas.
- 1 taza de azúcar granulada.
- 3 cucharadas de canela.
- Mucho cariño y dedicación.

Preparación

Bueno, luego en un recipiente mezclamos una taza de azúcar con 3 cucharadas de canela para cubrir nuestras manzanas por fuera. En la asadera que coceremos las manzanas le esparcimos un poco de mantequilla. Colocamos nuestras manzanas en la asadera y le espolvoreamos el resto del azúcar que sobró, ya estando en el horno se caramelizan y directo a nuestra estufa a leña.

Miramos nuestras manzanas que estén doradas, blandas y las retiramos. Esperemos para darle un golpe de frío por unos minutos y a disfrutar.

Finalmente colocamos en unos pocillos de vidrio y a degustar de un postre rico, chileno y casero de la abuela en compañía de la familia.





Autor: Rosa Uribe Ojeda

“Lengüitas de Papas en salsa de Caramelo”

Ella vivía en las afuera de Río Bueno, en una localidad llamada Filuco, vivía con su familia compuesta por el abuelo y sus trece hijos. Ellos trabajaban la tierra, mi abuelo como campero de fundo, mi abuela en casa con sus quehaceres cocinando, lavando y aseando la casa para cuando llegasen todos a almorzar y cenar, pero ¡qué comidas más ricas y sabrosas nos preparaba mi abuelita!

Ahí aprendí muchas cosas yo de ella. Pasaba mucho tiempo en vacaciones con ellos, tanto así que cuando regresaba a casa mis hermanos no me reconocían. Pero fue una etapa de mi infancia que nunca olvidaré, serán los recuerdos más lindos.

Mi abuelita me enseñó muchas cosas, algunas ayudándole y otras sólo observando su forma de preparar, las cuales yo practico en casa con la misma dedicación y el amor que le ponía a cada cosa, pues ella decía que ese era el verdadero secreto de una buena comida.

Mi abuelita una mujer muy sufrida, trabajadora y esforzada para poder criar a sus 13 hijos, de los cuales una es mi madre, la cual también heredó las habilidades de cocina de mi abuelita tal como yo. Ser perseverante en lo que se hace, llevar al pie de la letra es todo lo que aprendí de ellas. Esas cazuelas de ave que nos preparaba, milcaos fritos, y todos esperando poder sentarnos en la mesa y servirnos con unos ricos mates, que siempre yo después le servía a ella.

A veces cuando yo cocino me imagino al lado de ella como lo hacía cuando niña, ella siempre me decía, “aprende ahora cuando tú hagas todas estas cosas te acuerdes de mí” y así es. Cada vez que preparo las cosas, ella está presente en cada una de mis preparaciones.

En esta ocasión quiero destacar un postre que hasta el día de hoy solo ella la ha sabido preparar. Es una receta única con la cual deleitaba a su gran cantidad de hijos y nietos. Hoy la compartiré con ustedes tal cual lo he hecho con mi familia haciendo honor a su memoria con su receta.



Lengüitas de Papas en Salsa de Caramelo

Autor: Rosa Uribe Ojeda

Ingredientes

- 4 papas grandes.
- 2 papas cocidas.
- Canela en rama.
- Clavos de olor.
- Sal.

Preparación

Masa para lengüitas:

Se pelan las 4 papas, se lavan muy bien y se rallan. Después en un paño, se coloca la mezcla y se saca el jugo de la papa hasta que quede muy seca.

Se ponen a cocer las otras dos papas con un poquito de sal. Cuando estén cocidas se les saca el agua y se muelen muy bien como puré. Esta mezcla se junta con la anterior se une muy bien hasta que quede una mezcla muy suave y se preparan las lengüitas con la mezcla anterior.

Salsa de Caramelo:

Una taza de azúcar hecha caramelo se le agrega dos tazas de agua, dos ramas de canela y dos clavos de olor dejar hervir e ir incorporando las lengüitas de papa hasta que se suban del fondo de la olla, sacarlas y dejarlas reposar en una fuente.

Presentación:

En un pocillo se vierte el caramelo, luego se vierten las lengüitas de forma suave, se deja reposar unos minutos y a la mesa.





Autor: Gabriela Miranda Muñoz

“Kuchen de Manzana Aura”

¡Chicos!, vamos al árbol de manzanas es por acá, la Abuelita quiere que saquemos el canasto lleno.

Todos los años en esta época la abuelita Aura Ida Salazar Milanca, oriunda de Cosmuco y sabedora de una gama de delicias saladas y dulces, nos mandaba a sacar las manzanas que había en su campo. Estas eran de diferentes clases y colores, así es que movíamos el árbol para que cayeran o cuando ellos nos decía que tuviéramos cuidado de que no se machucaran las tomábamos subiéndonos por las ramas o inventando un sistema con una palo y un tarro, la verdad es que no importaba cómo, pero mi abuelita necesitaba de esas manzanas para cocinar un rico kuchen de manzanas para sus nietos y nietas que iban a verlos. Era una delicia... ¿Quieren saber cómo se prepara? He aquí la receta:



"Kuchen de Manzana Aura"

Autor: Gabriela Miranda Muñoz

Ingredientes

- Manzanas de los campos del sur chileno.
- Azúcar.
- Canela.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas de manteca.
- 4 cucharadas de azúcar.
- ½ taza de harina.
- 2 cucharaditas de polvo de hornear.

Preparación

La manzana, azúcar y canela se echa a cocinar en una ollita aparte para que se forme una mazamorra, mientras en una fuente mezclas los otros ingredientes, los que echas en un molde, dejas un pedacito de masa aparte para hacer tiritas. Cuando está cocida la masa, agregas las manzanas y decoras con las tiritas, lo colocas en el horno nuevamente para que termine de cocinarse. Y ¡a disfrutar!





Autor: Alejandra Rojas Moraga

“Sueños Nevados”

Mi abuelita se llama Leonor y vive con su nieta Damaris en La Unión. Ella es una persona cariñosa, amable, simpática, aunque yo la hago rabear a veces así también es un poco enojona. Antes ella vivía en el campo camino a Rapaco, y todos sus conocimientos de cocina los obtuvo de su madre. Mi abuelita, siempre hacía este postre para ocasiones especiales cuando se juntaba toda la familia. Fue en una de esas reuniones familiares cuando le pedí la receta y ella con cariño me la facilitó.



"Sueños Nevados"

Autor: Alejandra Rojas Moraga

Ingredientes

- 1 tarro de leche condensada.
- 2 ½ tazas de agua fría
- 6 claras de huevo
- 5 cucharadas de azúcar granulada.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1 ½ cucharada colmada de maicena.
- 6 yemas de huevo.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.

03. Luego, disuelva la maicena con las yemas de huevo en la taza de leche reservada en un comienzo, agregue a la leche hirviendo y revuelva energéticamente hasta espesar levemente, hierva durante 10 segundos sin dejar de revolver. Enfríe y separe en pocillos individuales. Decore con los copos de merengue y un poco de canela en polvo.

Recuerde que la porción sugerida es un pocillo o copa de 70 a 90 ml por persona. O sea, esta receta rinde para 13 o 14 pocillos.

Preparación

01. En una cacerola, junte la leche condensada y añada 2 ½ tazas de agua fría. Revuelva y separe una taza de esta misma mezcla y reserve. Lleve la cacerola a fuego medio hasta que comience a hervir suavemente.

02. Mientras, bata las claras de huevo a punto nieve, añada poco a poco la azúcar granulada hasta conseguir un merengue firme, agregue la canela en polvo y bata nuevamente. Una vez lista comience a disponer pequeños copos en la leche hirviendo suavemente y cocine durante unos segundos por ambos lados hasta sentirlos firmes y cocidos. Una vez listo déjelos en una bandeja aparte y resérvelos.



Autor: Anny Miranda Muñoz

“Delicias de Papas con Mosqueta”

Para mi solo había papas, un poco de manteca y un dulce de mosqueta que mi abuelita Ida había hecho el año anterior. A ella le habían enseñado desde pequeña la autosuficiencia y el poder abastecerse en los tiempos de escasez; entonces, sin duda, solo ella que había pasado tiempo así en los años que vivió en el campo de Santa Elisa, podía ser tan creativa para mantenernos a todo con nuestras caras sonrientes en aquella helada mañana de invierno en que la fuimos a visitar. Ya se había levantado muy temprano, como toda buena campesina, para emprender aquella misteriosa tarea de preparar con pocos ingredientes estas delicias que les daré a probar cuando las prepare, porque yo muy entusiasmada después de que nos servimos le pregunté la receta.

“Delicias de Papas con Mosqueta”

Autor: Anny Miranda Muñoz

Ingredientes

- 4 papas grandes.
- 2 huevos.
- Polvos de hornear.
- Unas cucharadas de harina.
- Dulce de mosqueta.
- 2 cucharadas de manteca.

Preparación

Se rallan las 4 papas en una fuente, se agregan los huevos, polvos de hornear y la harina para que espese un poco. Se colocan en una asadera en el horno y luego de 40 minutos se introduce un fósforo para observar si la mezcla está cocida y se sirve caliente con dulce de mosqueta. Esta misma mezcla se puede hacer frita con solo unas gotitas de manteca en la sartén. Luego se sirven los panqueques calientes con el mismo dulce.



Autor: Marcela Westermeier Azócar

“Rocio del Cielo”

Cuando niña siempre nos reuníamos toda la familia, primos, tíos y padres en la casa de la abuela Eloísa, quien vivía en el sector rural de Las Trancas.

Ella, como todos los fines de semana, nos esperaba con un postre delicioso el cual hacía con todo su cariño. Era el favorito de todos; especialmente de la más pequeña de la casa, yo.

Con la curiosidad que caracteriza a los niños, le pedía que por favor me enseñara el maravilloso postre llamado “Rocío del Cielo”. Lo que más recuerdo, es que lo preparaba con una sonrisa en el rostro; en la cocina a leña con huevos de campo y leche recién ordeñada de la vaca Jacinta, todo era tan natural.

Aún recuerdo que un sábado por la tarde, me enseñó a preparar el codiciado postre, me dijo: “El ingrediente secreto es hacerlo con cariño para que quede con un dulzor justo”. Me explicó con tanta paciencia y dedicación que jamás olvidé el delicioso postre de la abuela Eloísa. Le pregunté por qué le había puesto ese nombre y me dijo en honor a ti mi querida Rocío que llegaste a endulzar nuestras vidas por tus ojitos color cielo.



"Rocio del Cielo"

Autor: Marcela Westermeier Azócar

Ingredientes

- 2 tazas de azúcar.
- 6 huevos.
- 1 litro de leche.
- 2 cucharadas de maicena.
- ¼ de nueces picadas.

Preparación

Se coloca una taza de azúcar en una olla a fuego lento, hasta que se derrita y convierta en caramelo. Se baten las yemas con la leche con una paleta de madera, luego se agregan 2 cucharadas de maicena disueltas previamente en agua tibia hasta lograr la consistencia de una cama agregando posteriormente las nueces picadas.

Finalmente, se baten las claras y se va incorporando poco a poco la otra taza de azúcar a la mezcla, esta se vierte en una asadera, adornándola con más nueces picadas y tostadas para darle mayor crocancia.





Autor: Camila Unión Gallardo

“Manzamorrita Unionina”

Este postre está hecho en base a ingredientes típicos de la comuna de La Unión. Me lo enseñó mi abuela Sra. Sara Sabina Barrientos Barrientos, Unionina, nacida en el sector de Los Chilcos el 18 de febrero de 1928, la cual fue criada por su abuela la Sra. Elena Mira del sector de Mashue. Aún recuerdo cuando ella me esperaba cada vez que yo llegaba del colegio en mi niñez, con la cocina calentita y de ahí salía el exquisito aroma de manzana y canela, en estos meses de abril, donde cada año íbamos en búsqueda de las más ricas manzanas sureñas de Chile, en la quinta que estaba en el campo. Cada una llevaba su canasto y debía sacar con la mano estas manzanas limonas y reinetas, ya que éstas eran las preferidas para hacer este postre que ella decía “Manzamorrita”; ahí ella recordaba y me contaba su infancia en La Unión cuando viajaba en el tren desde Los Chilcos a las Trancas a dejarle a su abuelita este rico postre en una canastita y además de llevarle harina tostada para que quede más especita decía. Ahí en la estación aprovechaba de vender sus manzanas y otras verduritas cada vez que el tren de carga paraba. Muchos recuerdos señala, además cuenta cómo enamoró el corazón de su esposo con esta deliciosa receta.



"Manzamorrita Unionina"

Autor: Camila Unión Gallardo

Ingredientes

- 10 unidades de manzanas limonas.
- 5 unidades de manzanas reinetas.
- 2 cucharaditas de canela en polvo.
- 100 gr. de azúcar.
- ½ cucharadita de ralladura de naranja.
- 50 cc de agua fría.

Cubierta:

- 100 gr. de harina tostada de trigo o de quinoa.

Preparación

Se le quita la piel (cáscara) a todas las manzanas, luego se pican pequeños trozos y se introducen a una olla agregándole el agua fría y los 100 gr. de azúcar, se deja a fuego medio alto por 5 minutos, luego se añade la canela y ralladura de naranja, dejándola 10 minutos a fuego medio (esperando el hervor). Una vez hervida la preparación, apagar el fuego y dejar enfriar; luego pasar por un colador hasta que quede consistencia de un puré de manzana. Servir fría agregándole en la superficie harina tostada de trigo o quinoa a gusto.





Autor: Macarena Olivares Yáñez

“Caricias de Invierno”

Mi nombre es Macarena Olivares, el postre sobre el que les contaré es una receta que mi abuela solía hacerme cuando yo era pequeña, son panqueques de harina tostada con murra. Recuerdo que ella me la preparaba cuando hacía frío, me esperaba el fin de semana con los panqueques y una taza de té con canela, eran muy ricos. Mi abuela se llamaba Alicia Inés González, ella nació en la ciudad de La Unión en el año 1924, y murió en agosto de 2018 a los 84 años de edad en la misma ciudad que creció. Cuando ella murió, mi padre me dejó su receta y hoy en día a veces la hacemos cuando llueve ya que nos recuerda los viejos tiempos que pasábamos junto a ella. A continuación, están los ingredientes necesarios para elaborar la receta:



"Caricias de Invierno"

Autor: Macarena Olivares Yáñez

Ingredientes

- 2 huevos.
- 200 gr. de harina tostada (1 taza).
- 200 gr. de leche (1 taza).
- ½ taza de murra.
- 1 cucharada de azúcar flor.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharada de aceite.
- Miel.

Preparación

- 01.** En un bol, batir la leche junto con los huevos con ayuda de un batidor. (si tienen licuadora mejor, ya que es más simple).
- 02.** Luego, adicionar la harina, el azúcar y la sal e incorporar el aceite. Seguir, mezclando hasta que no haya ningún grumo.
- 03.** Precalentar una sartén con fuego medio y agregar una cucharadita de aceite que recorra toda la superficie de la sartén.
- 04.** Con un cucharón soper, agregar la mezcla a la sartén y con ayuda del mango esparcir para que la mezcla cubra toda la superficie.
- 05.** Cuando se vean burbujas creciendo es porque ya es momento de darle vuelta y con ayuda de una espátula la hacemos, primero despegando los bordes y luego el centro, para finalmente darle vuelta.
- 06.** Disponer de un plato para colocar nuestros panqueques, añadir la miel a gusto y degustar esta delicia.





Autor: María José Silva Soto

“Pedacito de Cielo”

Mi mami Lucerina (Abuelita), desde que tengo memorias, nos hace un postre rico cada vez que la visitamos. Es una delicia. Ella siempre nos regalona con sus dulces recetas, pero mi favorita son sus empanadas de miel.

Esta receta dice que se la enseñó su madre y es una receta de generación en generación. Todo nació porque como vivían en el campo, siempre tenían miel y se le agregaba a casi todas las preparaciones dulces, ya que en esos tiempos no había azúcar por que solo se compraba en el pueblo.

Mi abuela las rellenaba con cualquier fruta, según lo que había en casa, pero mis favoritas eran con manzanas y jugo de naranjas. Siempre me las da con un té con canela medio frío, este sin duda es mi postre favorito.



"Pedacito de Cielo"

Autor: María José Silva Soto

Ingredientes

- 2 tazas de harina.
- 3 huevos.
- 1 cucharadita de Polvo de Hornear.
- ½ media taza de miel.
- 100 gr de mantequilla.
- ½ taza de leche.
- Ralladura de limón a gusto.
- Canela molida a gusto.
- 6 manzanas.
- 2 naranjas.

Preparación

Poner la harina y polvo de hornear juntos en un recipiente. Al medio crear un cráter para vaciar los huevos, miel, ralladura de limón, mantequilla y leche. Mezclar todo hasta tener una masa lisa. Se estira la masa con una botella de vidrio, se saltean las manzanas peladas y trozadas con canela, mantequilla y jugo de las naranjas para rellenar nuestras dulces empanaditas. Una vez rellenas se ponen al horno calentito por unos 25 minutos aproximadamente.

* Para decorar yo les pongo azúcar flor y me las sirvo con un té con canela medio frío.





Autor: Joselyn Pinuer Jaramillo

“Chepas”

Esta historia comienza en la casa de mi abuela. Yo vivía con ella, mi abuelo y mi mamá. Estábamos en la mesa cenando y de pronto comenzamos a hablar sobre como vivían las personas de antes. Cómo eran sus vidas, que comían si antes no existían tantas cosas como hoy en día, y así mi abuela nos contaba de su familia, cuantos hermanos y hermanas tenía, cómo tenían que porcionar la comida para que pudiese alcanzar para todos. En una de las tantas cosas que nos hablaba, de pronto dio con una receta que según mi bisabuela le preparaba a ella y a todos sus hermanos luego de llegar de la escuela. Era uno de sus postres favoritos en las épocas del crudo invierno, cuando el frío atravesaba por los huesos y llegaban empapados por la lluvia. Para ellos no era fácil tener muchas comodidades ya que sus recursos no eran los mejores y tampoco podían darse muchos lujos. En ese tiempo solo las personas con una condición económica más alta que las demás podían tener el lujo de tener una auto o cosas así, más bien dicho, era más fácil para ellos.

Retomando la historia de mi abuela cuando creció tuvo un esposo y de ese matrimonio salió mi mamá a la cual luego de los años mi abuela le implantó la receta y , al igual que mi bisabuela, mi mamá siguió con la tradición y también me esperaba luego de la escuela con el postre caliente y más en las épocas de frío.



“Chepas”

Autor: Joselyn Pinuer Jaramillo

Ingredientes

- Papas.
- Azúcar granulada.
- Canela entera.

Preparación

01. Se lavan bien las papas, se pelan sin que quede nada de la cáscara.
02. Con un rallador se comienza a rallar las papas una a una con mucho cuidado.
03. Luego con un paño prensador se comienza a estrujar la papa.
04. Se comienza a dorar el azúcar en una olla, se le agrega la canela entera, se deja dorar hasta conseguir que el azúcar quede de color rubio claro.
05. Ya lista el azúcar, se le agrega agua hirviendo y se deja hervir.
06. Continuando con las papas ya estrujadas, se comienzan a hacer pequeñas bolitas y se aplastan.
07. Se procede a echar las bolitas aplastadas de papas al caramelo, hasta que comiencen a flotar sobre el caramelo. Eso quiere decir que ya están listas.
08. Servir calientes y a disfrutar.

PARTICIPANTES 2019



Consuelo Díaz Santana



Valentina Ríos Millar



Sara Cortez Manríquez



Laura Riquelme Leiva



Aura Miranda Muñoz



Francisca Riquelme Paillacar



Rosa Uribe Ojeda



Gabriela Miranda Muñoz



Alejandra Rojas Moraga



Anny Miranda Muñoz



Marcela Westermeier Azócar



Camila Unión Gallardo



Macarena Olivares Yañez



María José Silva Soto



Joselyn Pinuer Jaramillo







Dirección de
Extensión
Cultural y
Turismo



 |  munilaunion.cl

"Proyecto financiado con subvención otorgada por el Gobierno Regional de Los Ríos".



Región de Los Ríos
GOBIERNO REGIONAL