



Los Secretos de mi Abuela

CONCURSO GASTRONOMICO 2021



Recetario

Típicas
Cositas Dulces de Cuarentena

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





“Los Secretos de mi Abuela...Típicas Cositas Dulces de Cuarentena”, tiene por objetivo mantener viva la tradición de las comidas típicas Chilenas orientada a un propósito común de identidad local, reviviendo y rescatando a través de una receta las vivencias y experiencias de cada participante (nietos) y con ello poner en valor la cultura gastronómica tradicional y enseñar sobre el patrimonio culinario de La Unión a través de un recetario.

Rescatar los secretos de nuestra cocina es sin duda un trabajo que pone en valor la cultura y las tradiciones del territorio. Es en este sentido que nos alegra el poder compartir con ustedes esta iniciativa y dejar en sus manos el cariño y dedicación de estas recetas, que han traspasado generaciones y se han perpetuado en el tiempo.

Los secretos de mi abuela, típicas cositas dulces de cuarentena refleja nuestra riqueza cultural y el patrimonio que existe en cada cocina de La Unión, lugar donde se pone en práctica la sabiduría y cariño, que por años nos ha caracterizado y entrega una identidad a nuestra comuna.

Espero puedan disfrutar y compartir estas doce recetas y apreciar el cariño puesto por cada una de ellas, esto porque representan la historia culinaria de La Unión.



Andrés Reinoso Carrillo
Alcalde.





*Antonia
Sepúlveda Decap*

"Sobrecitos Dulces"

Los Secretos de mi Abuela



1er
Lugar

Mi abuela materna, se llama Patricia, es una gran mujer, luchadora, amante de la repostería y dedicada a entregar amor a sus nietas. Ella me heredó sus recetas, las cuales protege con mucho cuidado en una caja que contiene cuadernos, que pertenecían a su abuelita. Los Sobrecitos dulces, es una receta que ha traspasado generaciones en mi familia, esta preparación, estuvo presente en mi lonchera, cuando iba al colegio, mi abuela los preparaba, los envolvía en papel mantequilla o aluza y los guardaba en tarros de galletas, entonces me los llevaba a casa para que sea mi dulce colación. Cuando tenía 8 años, me encantaba verla hacer esta receta, yo era su ayudante, pasándole los ingredientes. Un día mi abuela me invitó a meter la mano en la masa, yo estaba muy emocionada ya que tenía la posibilidad de sentir que era un gran repostero, armando los Sobrecitos con mis propias manos, recuerdo que me decía, "Yo te guío, pero, hazlo con paciencia y cariño". Hoy yo soy la encargada de su preparación y me encanta hacerla para mis hermanitas pequeñas, a las cuales les encanta.



“Sobrecitos Dulces”

Autor: Antonia Aline Sepúlveda Decap

Ingredientes

Para la Masa:

- 600 gramos de harina
- 200 gramos de mantequilla.
- 1 taza de azúcar flor.
- 1 taza de leche.
- 2 huevos enteros.
- 1 yema de huevo.
- 250 gramos de mermelada de frambuesa o membrillo.

Preparación

En un bol, poner todos los ingredientes e incorporar con las manos hasta formar una masa homogénea. Enharinar la superficie en la que vamos a estirar la masa. Estirar la masa con uslero hasta obtener un grosor de 5mm. Calentar el horno a 180°. Cortar pares de rectángulos de 10cm de largo y 5cm de ancho aprox. En un rectángulo de cada par, hacer pequeños cortes de forma horizontal. En el rectángulo que no tiene corte, esparcimos la mermelada de forma vertical, sin llegar a los bordes. Luego ponemos el rectángulo que tiene cortes, sobre el que tiene mermelada y sellamos los bordes con un tenedor para que los Sobrecitos no se abran. Con un pincel pintamos la superficie con un poco de yema de huevo. Ponemos nuestros dulces en una lata de horno previamente aceitada y enharinada o bien utilizamos papel mantequilla para evitar que se peguen. Horneamos por 20 minutos a 180°. Al terminar el proceso de cocción, sacar del horno y dejar enfriar. Al enfriarse, tomar cada sobre dulce y envolverlo en papel mantequilla o aluza y guardar en recipiente con tapa, opcional, llevar al refrigerador para mantener su frescura.





*Amparo
Von Edelsberg G.*

Los Secretos de mi Abuela



"Argollitas Dulces de mi Abuela"

Hola mi nombre es Amparo Von Edelsberg, esta receta es muy especial ya que es la favorita de mi papá. La aprendí de mis dos abuelitas, Mamoma y Jovi , cuando era muy pequeña.

Por lo que me han contado mis abuelas, es una receta antigua, típica chilena que ellas la han realizado hace muchos años, sobre todo en época de invierno.

Desde que yo probé las "Argollitas dulces de mi abuela "me gustaron mucho y cada vez que me dan ganas de comer, mis abuelitas me dicen que hagamos, por eso aprendí la receta, además que me encanta cocinar.



“Argollitas Dulces de mi Abuela”

Autor: Amparo Ignacia Von Edelsberg Gallardo

Ingredientes

Para la Masa:

- 1 taza de harina.
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- ½ cucharadita de sal.
- 1 ½ taza de zapallo cocido.
- 3 huevos.
- 2 cucharitas de aceite.
- 1 litro de aceite para freír.
- Azúcar flor.

Para la Salsa:

- 1 caluga de chancaca.
- 1 cucharada de maicena.
- 2 tazas de agua hirviendo.
- 3 clavos de olor.
- 1 trozo de cáscara de naranja.

Preparación

Cocinar el zapallo sin cáscara en agua con sal.

Batir las claras a nieve.

En un recipiente mezclar la harina, con los polvos de hornear, sal, las yemas de huevo y el zapallo molido.

Agregar las claras batidas y el aceite, mezclar todo, debe quedar una masa espesa.

Formar pelotitas y hacerle un agujero al medio, deben quedar como argollitas, por último, freír las argollitas con aceite.

Luego en una olla poner la chancaca, junto con el agua, maicena, clavo de olor y cáscara de naranja, revolver hasta que se disuelva todo y quede como una salsa.

Finalmente servir en un plato hondo con abundante salsa



¡Y listo a disfrutar esta rica receta! **LAS ARGOLLITAS DE MI ABUELA**



*Alfonso Eduardo
Amanda Delgado Caro*



“Kuchen de Coco de la Agüeli”

La receta con la que estamos participando se llama “Kuchen de coco de la Agüeli” y tiene una historia familiar muy bonita ya que nuestra abuela Nory Paredes la aprendió de su mamá, la “Agüeli” Eliana Gallardo. Nosotros casi no conocimos a la Agüeli Eliana, pero sabemos que ella preparaba esta receta y la disfrutaban mucho cuando convocaba a toda la familia para compartir las ricas onces, especialmente los domingos. Ahora, nuestra abuela Nory sigue esa linda tradición y siempre nos sorprende con cosas ricas. Esta receta que estamos presentando es la que más nos gusta porque es muy simple y fácil de realizar. Nuestra abuela nos cuenta que su mamá la preparaba con ingredientes que en su mayoría son muy unioninos.



“Kuchen de Coco de la Agüeli”

Autor: Alfonso Eduardo y Amanda Paz Delgado Caro

Ingredientes

Para la Masa:

- 2 huevos.
- ½ taza de azúcar.
- 1 taza y media de harina.
- 1 pan de mantequilla Colun.
- 1 cucharada de polvos de hornear.
- Ralladura de limón.

Para la Crema de Coco:

- 200 gramos de coco rallado.
- 1 huevo.
- 1 tazón de azúcar.
- 3 yogures naturales Colun.

Preparación

Para preparar la masa, se bate en un bol la mantequilla, los huevos y el azúcar. Se agrega la ralladura de limón, harina y polvos de hornear y se unen hasta formar una masa homogénea. Se pone la masa en el molde previamente enmantequillado y se reserva hasta tener la crema lista.

Para la crema, se juntan en otro bol los 200 gramos de coco rallado, el huevo, el azúcar y los 3 yogures naturales, se mezclan bien y luego se vierte a la masa.

Se lleva a horno precalentado por 20 minutos y se deja enfriar antes de servir.





*Angela
Miranda Muñoz*



"Masitas Dulces de Zapallo"

Mi abuelita Maruth Vidalita Reyes Muñoz, subía el cerro Hunue a sus 90 años con su zapallo camote de la huerta que había hecho en el faldeo. Ella decía que plantar acá arriba era muy secante. Era otoño y con ello la cosecha de los zapallos, una fiesta de hojas secas y colores naranjos, amarillos o violetas. Pero la fiesta era más divertida y sabrosa con las muchas recetas con esa verdura que crecía en diferentes tamaños y se descolgaba como la enredadera que era por doquier. Mi abuelita Maruth me enseñó una de ellas, "Las Masitas Dulces de Zapallo Pasadas, calientitas para el frío sureño", todo comenzaba temprano, cuando la cocina a leña ardía para cocinar el almuerzo y en una ollita aparte se cocinaba el zapallo y se dejaba listo para en la tarde hacer el "amasijo" ...así entre observación y ayudantía aprendí a fabricar esta rica y dulce receta...



“Masitas Dulces de Zapallo”

Autor: Angela Rocio Miranda Muñoz

Ingredientes

Para la Masa:

- 1 taza de zapallo.
- 1 kilo de harina.
- 2 cucharaditas de levadura.
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharada de aceite (oliva más sana).
- Un poco de agua de los zapallos.
- Chancaca, cáscara de naranja, clavo de olor.

Preparación

En una fuente colocas un kilo de harina, en el medio agregas los zapallos, levadura, pizca de sal, aceite y vas revolviendo agregando el agua tibia de la cocción de los zapallos, hasta formar una masa suave con la que se puedan uslear las sopaipillas, finalmente las fríes y colocas en la ollita donde previamente esta derretida la chancaca...que ricas, calientitas y sabrosas masitas dulces de zapallo.





*Aura
Miranda Muñoz*



"Pancitos Dulces Dieciocheros"

Siempre se decía que las personas mayores cuidaban la tierra por que les nacía del corazón hacerlo... eso se debía principalmente a que recibían una educación familiar que los instaba a valorarla y como antiguamente los recursos eran escasos, se cuidaban. Así fue como mi abuelita Aura Ida Salazar Milanca que nació en Cosmuco, sector de Santa Elisa , aprendió que de pocos ingredientes podía hacer muchas delicias. Ella me conto cuando me enseñó su receta de "Pancitos dulces dieciocheros", que su mamá los cocinaba como a principios de septiembre, los ingrediente los sacaba de los productos del campo: el trigo lo sembraban para sacar el harina que molían en el molino del pueblo, la leche era de vaca que lechaban en las mañanas, los huevos de las ponedoras que se comenzaban a juntar desde agosto y también la manteca se cocinaba y guardaba de la faena de los cerdos que criaban para el consumo.

Yo amo hacer masas porque mi abuelita es una panadera de esas con "ñeque", su pan queda suave, esponjoso, blandito, ella me animo a amasar muchas delicias desde mis 11 años.



"Pancitos Dulces Dieciocheros"

Autor: Aura Trinidad Miranda Muñoz

Ingredientes

Para la Masa:

- 1 kilo de harina.
- 2 cucharaditas de levadura.
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar.
- 2 cucharadas de manteca.
- 1 taza de leche.
- 1 huevo (la yema)..

Preparación

Se coloca en un bol el harina junto con todos los demás ingredientes, se van revolviendo suavemente hasta conseguir una masa que no se pegue, la que se soba por unos 10 minutos, se forman los pancitos, se dejan leudar y luego se hornean, es mejor comerlos cuando estén fríos, también se puede utilizar la clara que quedo para hacer un glaseado y decorar. ¡¡Mmmm y a disfrutar!





*Carla
Saldía Llancan*

Los Secretos de mi Abuela
Costas Dulces de Cuareima
CONCURSO GASTRONÓMICO 2021



"Pie de Murta y Harina Tostada"

Mi abuelita trabajó muchos años en una casa ayudando en la cocina, en donde aprendió muchas recetas, pero los días libres o en vacaciones ella creaba nuevas recetas, adecuándolas a los ingredientes de la temporada que teníamos en casa. El pie de limón era una de sus recetas más ricas, pero ella cambió la harina común por harina tostada una vez y la verdad quedó maravilloso. En otra ocasión era la época de las murtas y agregó a la crema de limón murtas semi molidas y así nació el maravilloso pie de murtas y harina tostada.



"Pie de Murta y Harina Tostada"

Autor: Carla Andrea Saldía Llanca

Ingredientes

Para la Masa:

- 300 grs harina tostada.
- 200 grs mantequilla.
- 100 grs azúcar flor.
- 1 huevo.

Para el relleno:

- 4 huevos.
- 1 tarro de leche condensada.
- 1 taza de murta fresca.
- ½ taza de jugo de limón (recién exprimido).
- ½ taza de azúcar granulada.



Preparación

Lo primero es hacer la masa, se junta la harina tostada con el azúcar flor, se agrega la mantequilla y se cernizca (hacer arenita con los dedos, sin amasar) para luego integrar el huevo y pegar todos los ingredientes formando una masita.

Luego se debe estirar y poner sobre el molde dejando un borde, llevar al horno caliente unos 20 min aprox.

A parte mezclamos la leche condensada, la murta y el jugo de limón.

Hacemos en un bol las 4 claras de huevo con el azúcar para hacer un merengue.

Una vez horneada la masa, rellenamos con la crema de limón y murta.

Decoramos con nuestro merengue sobre todo el pie y le damos un toque dorado en el horno y listo!



*Isidora
Molinery Bascur*



"Torta de Ensueño"

La receta de la torta de ensueño llegó a mis manos un helado día mientras conversaba con mi abuela y me contaba todas sus anécdotas vividas junto a esta receta que se traducen a reuniones familiares recargadas de mucho amor para regalonear a cada uno de los integrantes de la familia ¿cómo? compartiendo un exquisito trozo de torta que por su magnífico y encantador sabor la bautizamos con el nombre de "Torta de Ensueño".



"Torta de Ensueño"

Autor: Isidora Florencia Molinery Bascur

Ingredientes

Para la Masa:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de cacao amargo.
- 1 taza de azúcar.
- 6 huevos.
- 1/2 taza de aceite.
- 1 cucharaditas de esencia de vainilla.

Para el Relleno:

- 125 gramos de mantequilla.
- 300 gramos de cobertura de chocolate semi amargo.
- 200 gramos de crema para batir.

Almíbar:

- 1 taza de azúcar disuelta en 400 ml de agua.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Dejar hervir por 8 minutos, remojar los discos con esta mezcla antes de rellenar.

Disolver la cobertura de chocolate en la crema calentada, luego incorporar la mantequilla a temperatura ambiente. Refrigerar la mezcla por media hora. Finalmente rellenar los discos uno a uno y cubrir completamente la torta con esta mezcla.

Decoración:

Puedes colocarle lo que tú quieras para decorar como: Trozos de chocolate, Chubis, Rolls etc.

Preparación

Se baten las claras a punto nieve con el azúcar luego se incorporan una a una las yemas con movimientos envolventes, se agrega el aceite, la esencia de vainilla, harina, polvo de hornear y el cacao.

Vaciar esta mezcla al molde previamente enmantequillado y colocar a horno precalentado 35 minutos a 180 grados.

Cortar el bizcocho en 4 discos.





*María Gracia
Solís Sandoval*



“Queque de Aceite de la Abuelita Hortensia”

Mis abuelos maternos viven en el campo y me enseñan cosas, mi tata me enseña a manejar, me muestra cosas del campo y mi abuelita Hortensia siempre hace cosas ricas para sus nietas, y me enseñó la receta del “queque de aceite”, el cual comencé a hacer en pandemia. Cuando me acostumbré a preparar el queque, mi mamá estaba en reunión en casa por la pandemia y cuando ella terminaba yo le tenía mi queque listo para nuestra once. Es muy rico, muy amarillo porque lo hago con los huevos de campo de la abuelita y muy blando también. Aunque mi queque no dura mucho ya que mi papá siempre se lo come todo él solito.

Amo las recetas de mi abuelita, las tengo todas anotadas en un cuaderno, que implementé en pandemia.



“Queque de Aceite de la Abuelita Hortensia”

Autor: María Gracia Solís Sandoval

Ingredientes

Para la Masa:

- 1 taza de aceite.
- 1 taza de azúcar granulada.
- 4 cucharadas de leche Colun.
- 3 huevos de gallina feliz.
- 3 cucharadas de polvos de hornear.
- 2 tazas de harina.
- ½ cucharada de maicena.

Preparación

Se baten las claras, se le agregan las yemas, azúcar, aceite y la leche alternada con la maicena y por último la harina y polvos de hornear.

Luego vaciar a un molde y llevar al horno por 30 minutos a 180 grados.

¡Por último, a disfrutar!





*Nancy
Huincatripay Burgos*



"Rosquitas de Leche Condensada"

Mi abuelita se llamaba Rosa, siempre vivió en La Unión, pero en el campo, por el sector de Rofuco. Desde que tengo uso de razón nos sentábamos en familia alrededor de la mesa junto a mis cuatro hermanos, todos muy expectantes viendo a nuestra abuelita prepararnos estas exquisitas roscas de leche condensada llenas de amor y cariño, recuerdo su mesa llena de los ingredientes necesarios y el fuego de la cocina a leña que era infaltable para la perfecta cocción de las roscas, era un ambiente muy hogareño y disfrutábamos muchos los días domingo ya que nos preparaba muchas cositas dulces, sobre todo en los inviernos fríos y lluviosos del campo.



“Rosquitas de Leche Condensada”

Autor: Nancy Helena Huincatripay Burgos

Ingredientes

Para la Masa:

- 1 tarro de leche condensada.
- ¼ pan de mantequilla.
- 4 huevos enteros.
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- Ralladura de limón.
- Harina necesaria (alrededor de 5 tazas).

Preparación

En un bol batir la leche condensada, mantequilla, los 4 huevos enteros y ralladura de limón, luego agregar harina cernida con los polvos de hornear, mezclar bien ayudados de una cuchara de madera para incorporar todos los ingredientes. Se formará una masa que primero se ve granulosa, pero se debe unir hasta que nos quede suave. Con la ayuda de un uslero estirar la masa hasta que quede un grosor adecuado y cortar en forma circular, reposar por unos minutos y luego freír en abundante aceite y espolvorear con azúcar flor.





*Rosmarie
Knopel Schüler*

“Rositas de Carnaval”

Les quiero compartir una de las recetas de mi abuelita paterna Lotti Leuschner. Esta receta aún la sigo haciendo, ya que es una delicia para mi familia, y además me hace retroceder al pasado, en que mi abuelita me la enseñó a hacer en esas tardes lluviosas de invierno en que esperábamos el retorno a casa de mi tío; el Dr. Federico Knopel. Mi abuelita era una mujer muy hacendosa y de ella aprendí muchas cosas, como el bordado, tejido, costura, tocar piano y el amor por la cocina. Gracias a mi abuelita aprendí a ser una persona perfeccionista en lo que me propongo hacer, especialmente en la cocina. Al hacer esta receta que tantos recuerdos me trae aún escucho su voz diciéndome: “Lo primero que hay que hacer es lavarte bien las manos, ponerte tu delantal, tener tu puesto de trabajo limpio con todos los ingredientes a mano” ...



“Rositas de Carnaval”

Autor: Rosmarie Lucy Knopel Schüler

Ingredientes

Para la Masa:

- 2 yemas
- 2 Huevos enteros.
- 1 ½ taza de harina (aproximadamente 300 gr.)
- Mermelada.
- Aceite para freír.

Preparación

Se baten con un tenedor los huevos enteros con las yemas (no mucho).

Enseguida se le va poniendo harina de a poco, hasta hacer una masa suave y blanda. Esta masa debe amasarse hasta que se formen pequeñas ampollas. Después la masa se uslearea de aproximadamente de ½ cm de espesor.

Se recortan rodela con un vaso de vidrio pequeño, luego se unen de a dos rodela, una sobre otra y se aprietan una con otra, presionando el dedo índice en el centro.

Después con un cuchillo o una tijera se cortan desde afuera hacia adentro haciendo 5 tajos, como si fueran pétalos de una flor.

Se pone a calentar el aceite en una sartén u olla para freír, una vez que este caliente, se fríen las rositas y se verá que los pétalos comienzan a abrirse. Se sacan del aceite una vez que estén doradas se escurren y se ponen sobre papel absorbente. Luego, se les espolvorear azúcar flor y en el centro se le pone un poco de mermelada.





*Sandra
Miranda Muñoz*



“Queque con Cerezas Sumergidas”

La “abuelita Ida”, como siempre le hemos dicho sus nietos, conoce muchas recetas y las prepara con afán, aunque ahora que estamos grandes y conversamos más con ella cuando la visitamos, supimos que su nombre completo es Aura Ida Salazar Milanca. Ella nos confidenció que no le gustaba cocinar, pero que cuando tuvo su propia familia y se vino del campo a la ciudad de La Unión, con mucho cariño y amor, fue adquiriendo esta hermosa habilidad de hacer que todos en su familia disfruten con sus ricas preparaciones. El esponjoso “Queque con cerezas sumergidas” es una de ellas, cuando lo comí me encantó y le dije a mi abuelita que me enseñe cómo se hace, eso sí hay un ingrediente que de seguro no encontrarás en su árbol en esta fecha, pero si en una rica conserva de cerezas que también mi abuelita prepara.

Ahora te enseñaré cuáles son sus ingredientes y preparación.



“Queque con Cerezas Sumergidas”

Autor: Sandra Isabel Miranda Muñoz

Ingredientes

Para la Masa:

- 1 1/2 taza de harina.
- 2 huevos.
- ½ taza de azúcar.
- 2 cucharadas de margarina, mantequilla o aceite.
- ¼ taza de leche líquida.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- Cerezas.

Preparación

En un bol, colocas el azúcar y la mantequilla, bates bien, agregas huevos, nuevamente bates enérgicamente, vas agregando harina, vainilla, polvos de hornear junto con la leche para que resulte una mezcla semi espesa, que se pueda colocar en un molde previamente aceitado, arriba de la mezcla sumerges las cerezas y al horno, después de unos 40 minutos pinchas la masa con un fosforito, si sale seco está listo!!!.





*Sara
Cortez Manríquez*

“Torta Abuelita Wina”

Mi abuelita se llamaba Maudelina pero todos la conocían como la Wina. Cuando mi abuelo falleció ella quedó sola con mi mamá y tíos.

En mi casa siempre hubo leche y sus derivados. También había un huerto familiar que ella lo trabajaba, igual había árboles frutales de donde ella obtenía sus frutas para hacer las mermeladas más ricas del mundo. Ella nos preparaba distintos postres, y para los cumpleaños nos preparaba torta, calzones rotos, pancitos dulces.

¿Cómo llegó a mis manos? Con el tiempo mi mamá aprendió a preparar la misma torta para los cumpleaños familiares y yo la aprendí hacer mirándola a ella, yo también la comencé a elaborar para los cumpleaños de mis hijos y para donar en distintos festejos, ahí gustó mucho y me fueron consultando si podía venderla, ahí comencé con mi emprendimiento, gracias a la receta de mi abuela.



“Torta Abuelita Wina”

Autor: Sara Cortez Manríquez

Ingredientes

Para el Bizcocho:

- 7 huevos.
- 2 tazas de azúcar.
- 1 1/2 taza de harina.
- 1 1/2 taza de chuño.
- 6 cucharaditas de polvos de hornear.

Relleno:

- Crema.
- Mermelada ciruela.

Cubierta:

- 250 grs.mantequilla.
- 6 cucharaditas de café.
- ¾ taza de azúcar.

Preparación

En un bol cernimos la harina junto con el chuño, mezclamos y dejamos en reserva. Mientras separar claras y yemas.

Batimos las claras a nieve se va agregando el azúcar de apoco y se bate bien, luego incorporar las yemas de una en una mezclamos hasta incorporar. Sacamos la batidora e incorporamos la harina de apoco y por último los polvos de hornear. Esta mezcla la ponemos en tres moldes previamente enmantequillado y llevamos al horno caliente de 10 a 20 minutos (dependiendo el horno).

Luego desmoldamos y dejamos enfriar. Una vez frío, limpiamos el bizcocho limpiando la cascarita que se le forma. Mojamos cada bizcocho por ambos lados con una mezcla de café, cubrimos con mermelada de ciruela y una capa de crema, repetimos el proceso con el siguiente bizcocho.

En un bol batimos la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremoso, luego agregamos el café de apoco. Con esta mezcla cubrimos la torta, se decora a gusto.

Estos mismos bizcochos los podemos rellenar con crema y frutas, y múltiples rellenos.



PARTICIPANTES 2021



Alfonso Eduardo
y Amanda Delgado



Amparo Von Edelsberg G.



Angela Miranda Muñoz



Antonia Sepúlveda Decap



Aura Miranda Muñoz



Carla Saldía Llancon



Isidora Molinary Bascur



Gabriela Miranda Muñoz



Alejandra Rojas Moraga



Anny Miranda Muñoz



Marcela Westermeier Azócar



Camila Unión Gallardo

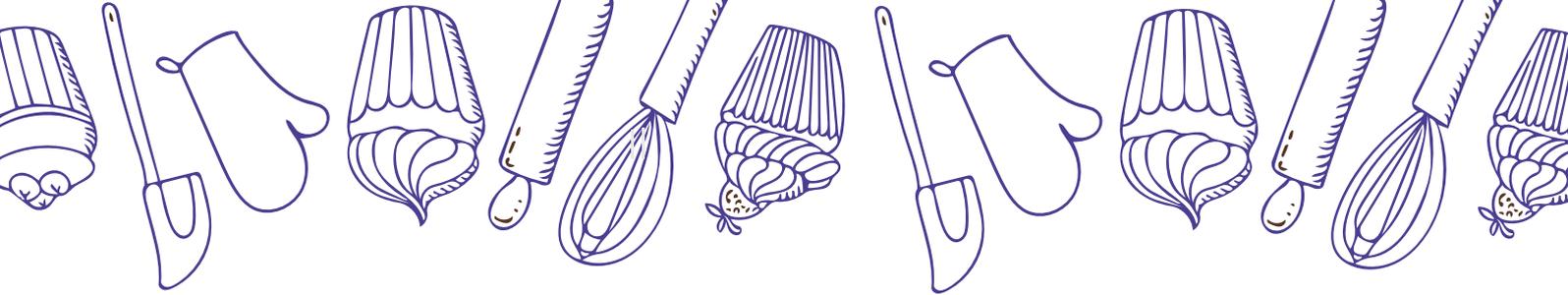
Este concurso y recetario gastronómico, nos ayuda a incentivar el interés de la comunidad unionina por la gastronomía y así descubrir nuevos talentos, mostrando que los grandes cocineros son personas cercanas, de nuestra propia familia (Abuela), con deseo de transmitir su saber y conocimiento.



Ediciones Anteriores

 |  [munilaunion.cl](https://www.facebook.com/munilaunion.cl)





LA UNIÓN
Ilustre Municipalidad

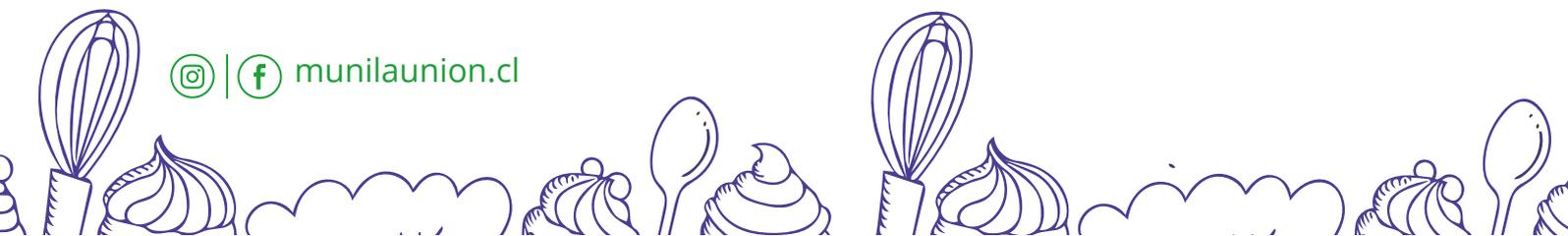


turismo

Dirección de
Extensión
Cultural y
Turismo



 |  [munilaunion.cl](https://www.facebook.com/munilaunion.cl)



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



Región de Los Ríos
GOBIERNO REGIONAL