

Columna

¡La hora del picoteo!

Pequeños manjares gastronómicos

Por Chef
Marco Farías



Hay quienes aseguran que la hora del aperitivo o "picoteo", nació a causa de la enfermedad del Rey español Alfonso XIII El Sabio, que se vio obligado a tomar pequeños bocados entre horas, con pequeños sorbos de vino. Cuando se recuperó, ordenó que en todos los mesones de Castilla no se sirviera vino si no era acompañado de algo de comida.

Dentro de los más populares alrededor del mundo está el antipasto en Italia, las tapas en España, la picada en Argentina... sea cual sea su denominación, hoy en día el "picoteo" es infaltable en cualquier reunión.

IDEAS: Una tabla de quesos con berries deshidratados, ostiones y ostras con arándanos al roquefort, physalis envueltos en tocino ahumado... ¡todo rico cóctel puede ser acompañado de berries!.

Encuentra ésta y otras deliciosas ideas de recetas en www.hortifrut.cl



Artículo

¡Tortas "berry" ricas!

Los berries han ido ganando terreno en cuanto a tortas se refiere, son el complemento ideal para aportar con todo su sabor al relleno y las alternativas para utilizarlos son innumerables. Además de sus conocidos beneficios nutricionales, su colorido se convierte en un gran aporte a la hora de decorar.

¡Donde hay una fiesta de seguro hay una torta!. Una teoría sobre el origen del pastel de cumpleaños, dice que los griegos cocían al horno masas redondas que representaban la luna llena para su diosa de luna Artemisa y ponían las velas sobre el pastel para imitar el resplandor de la luna.

Y como lo principal en una torta es su relleno, hay un sinnúmero de recetas de tortas que incluyen berries, como por ejemplo: bizcocho chocolate con zarzaparrilla, torta helada de merengue con crema y frambuesas o frutillas, torta de coco con physalis deshidratados y muchas otras que podrás encontrar en el recetario de www.hortifrut.cl



Jugo de moras: ¡natural y saludable!

Ahora se agrega a Berry House otro producto de Tamaya Gourmet, su nuevo jugo de moras listo para beber, sin azúcar, preservantes, ni colorantes, un sabor 100% natural que encontrarás en su práctico envase de 250 cc.

Además cuida tu salud, pues la mora ayuda a bajar los niveles de colesterol y triglicéridos. Un estudio avalado por el Centro Internacional de Investigación Agroalimentaria de Francia, asegura que las personas que consumieron jugo de mora tres veces al día, bajaron el nivel de colesterol y triglicéridos en un 1% y 20% respectivamente.

Visita nuestra tienda **Berry House** ubicada en Centro Comercial Las Pataguas, Av. José Alcalde Délano 10.682, local 4, Lo Barnechea. Fono: 955 4699, en donde encontrarás este y otros productos. **Escríbenos a:** berryhouse@hortifrut.com



María Elena Sanz, Pinpilinpausha:

“Hemos aprendido a escuchar a nuestros clientes”

Junto con sus hermanas, María Elena está a la cabeza de Pinpilinpausha, un restaurante familiar que con 70 años de trayectoria ha sabido cautivar a sus clientes con un servicio cercano y confiable.

¿Qué destacarías de tu experiencia en el mundo gastronómico?

Esto forma parte de mi vida, desde chica acompañaba a mi papá al centro, cuando el local estaba allá. Desde que trabajo en Pinpilinpausha creo que lo principal ha sido escuchar a los clientes, lo que quieren, lo que están buscando. Y lo hemos hecho bien, porque de lunes a viernes hay un 70% de público que viene todos los días.

¿Qué priorizas al momento de definir una carta?

Tenemos una carta muy variada, que hemos tratado de cambiar pero nunca hemos podido porque nuestros

clientes la piden, hay alrededor de 30 platos que son intocables. Sin embargo hacemos sugerencias diarias, algo de cocina fusión en la que nos atrevemos más y vamos mezclando sabores.

¿Qué destacarías del trabajo con los productos de Hortifrut?

Creo que lo más importante es que mantienen la calidad y el servicio es buenísimo, nunca hemos tenido problemas con los despachos. Trabajamos los berries en jugos, postres y la cocina fusión la complementamos con berries en salsas y para la decoración.



Entrevista al Chef