

Club Viva Cocina

FIESTAS PATRIAS

ENTRADAS + FONDOS + POSTRES + PICOTEOS



VIDA | security

CLUB VIVA COCINA

Fiestas Patrias

*Te avivamos la cueca
para que disfrutes los
sabores de Chile.*

ENTRADAS

Tomates rellenos	03
Machas a la parmesana	04

FONDOS

Papas asadas campestres	05
Pastel de papas	06
Caldo marino	07
Papilote de pollo	08

POSTRES

Sémola con salsa de vino tinto	09
Torta falsa mil hojas	10
Postre 3 leches	11
Peras asadas	12

PICOTEOS

Sopaipillas con pebre	13
Churrasca al horno	14
Terremoto y aluvión	15
Mote con huesillos	16

Tomates

RELLENOS

3 PERSONAS



INGREDIENTES

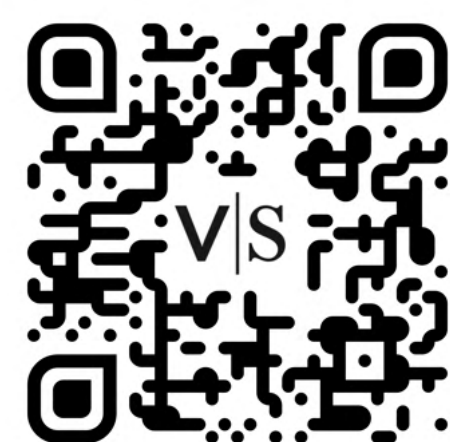


- 4 tomates.
- 1 lomo de atún (lata 200 g).
- 1 taza de choclo.
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- 1 limón exprimido.
- 2 cucharadas de mayonesa.
- Sal.
- Hojas de lechuga.

PREPARACIÓN

1. Cortar la parte superior de los tomates y luego ahuecarlos con una cuchara.
2. En un bol mezclar el atún en lomitos con el choclo y el cilantro picado. Agregar el limón.
3. Añadir la mayonesa, la sal y el relleno del tomate que se quitó anteriormente.
4. Revolver la mezcla y luego incorporarla a los tomates ahuecados.
5. Poner una cama de lechugas con los tomates rellenos encima.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



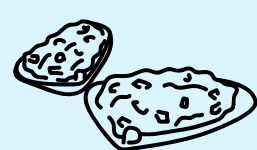
Machas

A LA PARMESANA

2 PERSONAS



INGREDIENTES

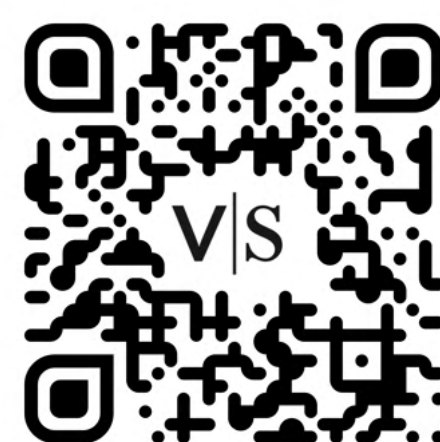


- 12 machas con concha.
- 1/2 taza de crema.
- Sal.
- Pimienta.
- Queso en láminas.
- Perejil.
- Limón.

PREPARACIÓN

1. Desconchar las machas y agregar crema a cada concha.
2. Salpimentar a gusto.
3. Volver a poner las machas sobre sus conchas y agregar una lámina de queso.
4. Llevar al horno a 200° durante 6 minutos.
5. Pasado el tiempo, retirar del horno y decorar con perejil y limón. Servir inmediatamente.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



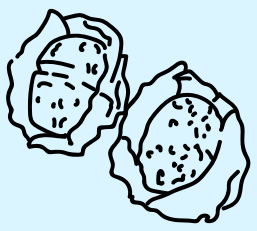
Papas

ASADAS CAMPESTRES

2 PERSONAS



INGREDIENTES



- 2 dientes de ajo.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.
- Orégano (1 cucharada).
- 4 papas medianas.
- Papel aluminio.
- Mantequilla.
- 1/2 taza de jamón en cubos.
- Queso rallado.
- 1/2 taza de crema.
- Cilantro.

PREPARACIÓN

1. En un bol pequeño, vaciar los ajos picados, el aceite de oliva, sal, pimienta y orégano, luego revolver.
2. Agregar las papas con cáscaras y revolverlas con el aliño.
3. Poner las papas con aliño cubiertas con papel aluminio y luego hornear 35 minutos a 180°
4. Sacarlas del horno, hacerles cortes para agregar; mantequilla, jamón, queso rallado y crema.
5. Volver a hornear por 10 minutos más, luego retirar, dar toques de cilantro picado.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Pastel

DE PAPAS

3 PERSONAS



INGREDIENTES

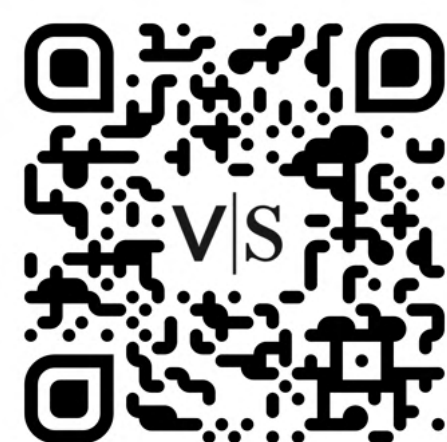


- 2 tazas de carne vegetal.
- 6 tazas de agua caliente.
- 1 taza de sofrito.
(cebolla-morrón).
- 1 diente de ajo.
- Sal y pimienta.
- 1 cucharadita de ají de color.
- 1 cucharadita de comino.
- Puré de papas.
- 2 huevos duros.
- 6 láminas de queso.

PREPARACIÓN

1. En un bol vaciar la carne vegetal, añadir el agua caliente, dejar remojar por 10 minutos y luego escurrir.
2. En un sartén con sofrito, adicionar un diente de ajo picado, salpimentar, agregar ají de color y comino. Revolver.
3. Añadir la carne vegetal al sartén.
4. En una fuente de vidrio (apta para el calor) incorporar una capa de puré de papas, luego añadir todo el contenido del sartén, tapar con más puré y sumar encima el queso en láminas.
5. Llevar al horno a 200° durante 30 minutos.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



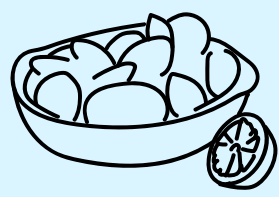
CALDO

Marino

6 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 kilo de almejas.
- 1 kilo de choritos.
- 1 cucharada de aceite.
- Cebolla a pluma.
- 2 dientes de ajo.
- 1/2 morrón en bastones.
- 2 cucharaditas de sal.
- Orégano.
- Pimienta.
- 1 taza de vino blanco.

PREPARACIÓN

1. En una olla poner aceite, la cebolla en pluma, el ajo picado y cocinar por 5 minutos.
2. Agregar el morrón, sal, orégano y pimienta, revolver y añadir el vino blanco.
3. Sumar a la olla los choritos, las almejas, revolver y cocinar durante 10 minutos con la tapa.
4. Revolver y agregar a un plato hondo.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



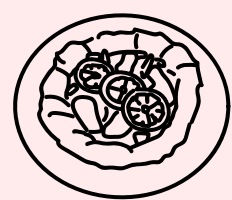
Papilote

DE POLLO

4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 4 filetes de pollo.
- 2 tazas de porotos verde.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 cucharada de orégano.
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo.
- 1 limón para marinar.
- Limón en rodajas.
- Papel aluminio.
- Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- 1 taza de crema.

PREPARACIÓN

1. Incorporar sal a los porotos verdes y al pollo, también añadir aceite de oliva.
2. Al pollo agregarle pimienta, orégano, ajo en polvo y el limón para marinar. Luego revolver.
3. En papel aluminio agregar mantequilla, los filetes de pollo, una capa de porotos verdes y otra de pollo, luego otra de porotos verdes.
4. Salpimentar, añadir aceite de oliva, la crema y rodajas de limón.
5. Envolver todo en el papel metálico, llevar al horno a 180° durante 30 minutos.
6. Pasado el tiempo, saca del horno y descubre.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



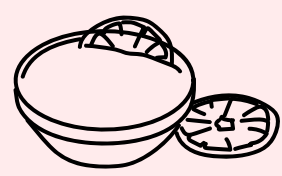
Sémola

CON SALSA DE VINO TINTO

6 PERSONAS



INGREDIENTES

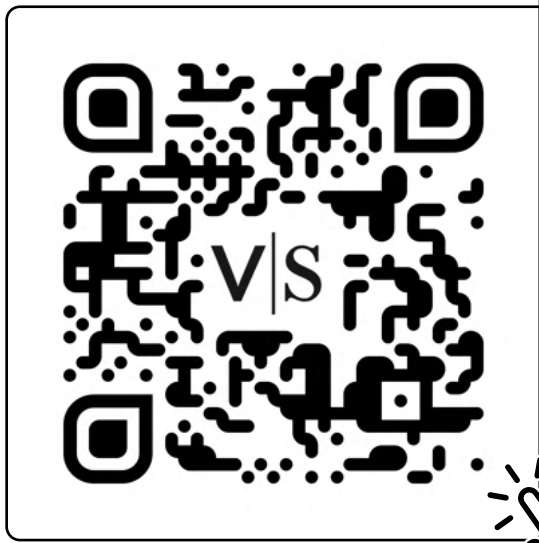


- 1 litro de leche vegetal.
- 1/2 taza de alulosa.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- Cáscaras de naranja.
- Ramas de canela.
- 1/2 taza de sémola.
- 2 tazas de vino tinto.
- Agua.
- Maicena.
- Naranja deshidratada.

PREPARACIÓN

1. Añadir la leche a una olla, agregar 1/2 taza de alulosa, la vainilla, 1 cáscara de naranja y 1 rama de canela.
2. Cocinar hasta el primer hervor. Luego retirar la cáscara y la rama.
3. Añadir a la olla 1/2 taza de sémola y cocinar por 2 minutos.
4. Poner la mezcla en pocillos de postre y refrigerar 1 hora.
5. Poner vino tinto en una olla, agregar 1/2 taza de alulosa, 1 rama de canela, 1 cáscara de naranja, revolver y cocinar durante 5 minutos.
6. Agregar al vino maicena disuelta en agua y luego refrigerar por 4 horas.
7. A los pocillos agregar la salsa de vino y decorar con una rodaja de naranja deshidratada.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



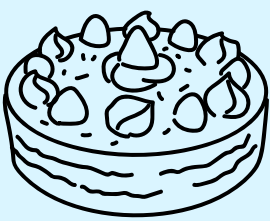
TORTA FALSA DE

Milhojas

6 PERSONAS



INGREDIENTES

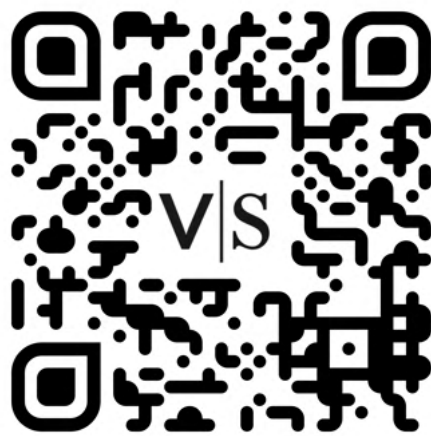


- 2 paquetes de galletas de soda.
- 1 taza de manjar.
- 2 tazas de crema para batir.
- 1 taza de mermelada.
- 1 taza de nueces.
- 1 taza de frutillas.
- Coco rallado.
- Mostacillas de chocolate.

PREPARACIÓN

1. Moler los paquetes de galletas.
2. Moler un paquete de galletas en un bol, agregar; 1 taza de manjar, 1 taza de crema y revolver.
3. Añadir un paquete molido de galletas en un bol, agregar; 1 taza de mermelada, 1 taza de crema y revolver.
4. En un molde de torta poner la base de galletas/manjar luego incorporar nueces, luego una capa de galletas/mermelada y frutillas. Repetir.
5. Refrigerar 4 horas y luego desmoldar.
6. Decorar con copos de manjar, coco rallado y mostacillas de chocolate.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



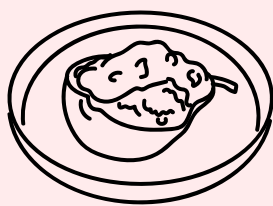
Peras

ASADAS CON CROCANTE

6 PERSONAS



INGREDIENTES

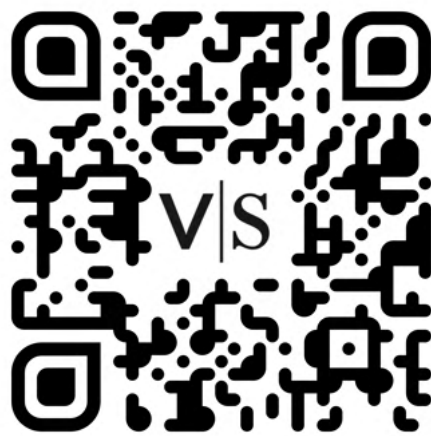


- 1 taza de avena integral.
- 1/2 taza de nueces picadas.
- Azúcar rubia.
- Ralladura de naranja.
- 2 cucharadas de margarina.
- 1 naranja exprimida.
- Esencia de vainilla.
- 6 peras.
- Yogurt natural.
- Miel líquida

PREPARACIÓN

1. En un bol agregar; la avena, nueces picadas, azúcar rubia, ralladura de naranja, margarina, naranja exprimida, esencia de vainilla.
2. Revolver para que todo quede muy bien mezclado. Hacerlo también con la mano para ir compactando el contenido.
3. Partir las peras en mitades y ponerlas en una fuente de vidrio.
4. Rellenar las peras con la mezcla y hornear a 220° durante 45 minutos.
5. Sacar del horno, agregar yogurt y miel.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



POSTRE

3 leches

6 PERSONAS



INGREDIENTES

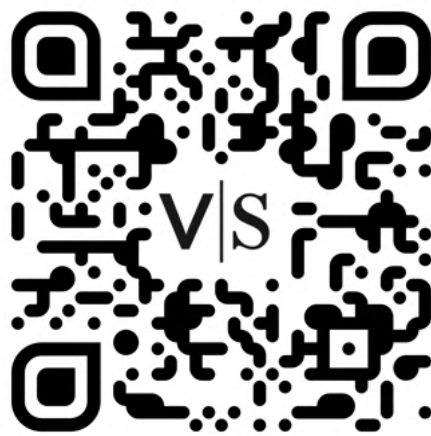


- 1 taza de leche evaporada.
- 1 taza de crema.
- 1 taza de leche condensada.
- Bizcocho de vainilla.
- Azúcar.
- 4 claras de huevo.
- Manjar

PREPARACIÓN

1. En un bol, vaciar leche evaporada, crema, leche condensada y batir manualmente.
2. Cortar con los bordes de una copa de postre círculos de bizcocho.
3. En la copa junto al bizcocho, incorporar la mezcla de leches y hacer unos orificios para que filtre el líquido.
4. En un bol, adicionar 4 cucharadas de azúcar, 4 claras de huevos y batir a baño maría por 4 minutos.
5. A las copas, agregar manjar, merengue y flambear.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



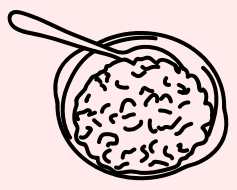
Sopaipillas

CON PEBRE

6 PERSONAS

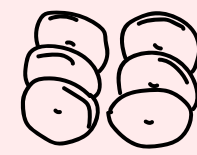


INGREDIENTES



Para el pebre

- 1 cebolla pequeña.
- 2 cucharadas de aceite.
- 1 tomate.
- 1/2 ají verde picado.
- Cilantro.
- 1 limón exprimido.



Para las sopaipillas

- 1 taza de zapallo.
- 2 tazas de harina.
- 2 cucharadas de mantequilla.

PREPARACIÓN

1. En un bol mediano agregar; el tomate picado, la cebolla, el cilantro, ají, aceite, sal, limón y revolver.
2. En otro bol, vaciar el zapallo, la harina, la mantequilla, sal y luego juntar con las manos.
3. Amasar hasta lograr un bolo. Y luego uslerear la masa hasta dejarla bien extendida.
4. Con un molde circular, ir cortando la masa y hacer un orifico a cada círculo de masa.
5. Calentar el aceite y freír las sopaipillas.
6. Servir las sopaipillas junto al pebre.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Ternero moto

Y ALUVIÓN

4 PERSONAS



INGREDIENTES



- Granadina.
- Helado de piña.
- Jugo de piña.
- Jugo de arándano.
- 1/2 vaso de soda.

PREPARACIÓN

1. En un vaso, agregar 3 cucharadas de granadina.
2. Añadir 2 ó 3 bolas de helado de piña.
3. Agregar 1/2 vaso de jugo de piña (o arándano).
4. Terminar con 1/2 vaso de soda.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Mote

CON HUESILLOS

6 PERSONAS



INGREDIENTES



- 2 tazas de mote.
- 12 huesillos.
- Agua.
- Chancaca o panela (1 pan).
- Palo de canela.
- Cáscara de naranja

PREPARACIÓN

1. Hidratar los huesillos en 1 litro de agua.
2. En 1 litro de agua caliente al fuego disolver la chancaca (o panela), agregar la canela y la cáscara de naranja, y luego los huesillos. Cocinar por 45 minutos.
3. En una olla con 1 litro de agua caliente, incorporar el mote y cocinar durante 30 minutos.
4. Dejar enfriar, añadir mote al vaso, huesillo y el jugo.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



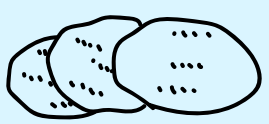
Churrasca

AL HORNO

4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 2 tazas de harina.
- 1 cucharadita polvos de hornear.
- 1 cucharadita de sal.
- 2 cucharadas de aceite.
- 1/2 taza de agua tibia.
- Mantequilla

PREPARACIÓN

1. En un bol verter; las 2 tazas de harina, polvos de hornear, aceite, sal y el agua tibia.
2. Mezclar y luego amasar hasta crear un bolo bien compacto.
3. Seguir amasando en la mesa y hacer un cilindro con la masa.
4. Cortar en partes iguales la masa y hacer bolitos.
5. Estirar los bolitos logrando una forma de pan, hacer hoyos con el tenedor y llevar al horno por 25 minutos a 180°.
6. Retirar del horno, abrir las churrascas, agregar mantequilla.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Club Viva Cocina

*Date el gusto de vivir las
Fiestas Patrias como se merece.*

¡Viva Chile!

¡Viva Security!

VIDA | security



vidasecurity



vidasecurityoficial



vida_security



vida-security



vida_security