

¡PARA MAESTROS!

En el restaurante La Maestranza puedes encontrar una exquisita y variada oferta de sándwiches, que son su especialidad, pero también platos para compartir que te antojarán a disfrutar cada bocado. Esta es una selección que te dejará con ganas de más.

*Por Constanza Vivanco Madariaga. Fotografías Kata Ulloa.
Agradecimientos Restaurante La Maestranza.*

Malaya

Para 4 porciones

Ingredientes

400 g de malaya de cerdo
1 zanahoria
1 rama de apio
2 tallos de perejil
1 papa camote
30 cc de aceite de oliva
Jugo de 1 limón
Sal gruesa
Aceite para freír

Preparación

- Poner a cocer en agua con sal la malaya con la zanahoria, la rama de apio y los tallos de perejil a fuego suave, luego retirar y dejar enfriar en su jugo.
- Lavar la papa camote, cortar en láminas delgadas y freír, luego agregar sal. Reservar.
- Cortar la malaya en tiras gruesas, y en una sartén caliente poner a dorar la malaya con aceite de oliva, agregar sal gruesa y jugo de limón para terminar.
- Servir la malaya caliente y acompañar con las láminas fritas de camote.





Chicken romano

Para 4 porciones

Ingredientes

600 g de pollo
 2 panes baguette
 Mix de finas hierbas (estragón, romero y tomillo)
 50 cc de coñac
 200 g de champiñones paris
 40 g de tomate deshidratado
 Mix de hojas verdes
 Mayonesa
 Aceite de oliva

Preparación

• Poner a cocinar el pollo en 1 litro de agua junto con el mix de finas hierbas durante 1 hora, luego retirar del

fuego y dejar enfriar en su caldo.

- Una vez que esté frío el pollo, desmenuzarlo.
- Cortar los champiñones en 1/4 y reservar.
- Hidratar los tomates en 1/2 litro de agua caliente, y reservar el agua. Picar los tomates.
- En un poco de aceite dorar los champiñones y los tomates, agregar cognac y flambear.
- Agregar el agua del remojo de los tomates, y condimentar con sal y pimienta.
- En una sartén, calentar el pollo con un poco de aceite.
- Tostar el pan y untarlo con mayonesa, poner el mix verde sobre el pan, agregar el pollo, agregar la salsa de tomate y los champiñones. Finalmente, terminar con la tapa del pan previamente untado con mayonesa.



Hamburguesa clásica

Para 4 porciones

Ingredientes

4 hamburguesas de angus
 4 panes brioche
 1 tomate
 60 g de mayonesa
 100 g de queso Cheddar
 120 g de tocino
 Mix de hojas verde
 Aros de cebolla

Pepinillos
 1 taza de harina
 2 Huevos
 1 taza de pan rallado
 Aceite para freír

Preparación

• Cortar el tomate en rodajas, tostar el tocino hasta dejar crujiente y cortar los pepinillo en láminas.

- Cortar la cebolla en aros y pasarla por harina, luego por huevo y después por pan rallado. Finalmente freír los aros de cebolla en aceite caliente.
- Cocinar las hamburguesas en una sartén.
- Tostar el pan, y untarlo con mayonesa, poner el mix verde sobre este, agregar el tomate, poner la hamburguesa, disponer el queso Cheddar, pepinillo, tocino y aros de cebolla. Finalmente, terminar con la tapa del pan previamente untado con mayonesa.



Barbarroja

Para 4 porciones

Ingredientes

800 g de costillas de cerdo
4 panes ciabatta
1 rama de apio
1 zanahoria
2 tallos de perejil
100 g de salsa BBQ
1 cebolla morada
Jugo de 1 limón
2 tallos de cilantro
1 palta

Mix de hojas verdes
Mayonesa
Sal y pimienta

Preparación

- Poner a cocinar la costilla de cerdo con la rama de apio, zanahoria y tallo de perejil en 1 litro de agua durante 2 horas al horno a 160° C.
- Agregar la salsa BBQ y cocinar 1 hora más, retirar del horno y dejar enfriar.
- Deshuesar y separar la carne de los huesos y

deshilachar con los dedos.

- Cortar la cebolla en pluma, picar el cilantro y cortar la palta en cubos pequeños.
- En un bowl mezclar la cebolla, la palta y el cilantro y condimentar con el jugo de limón, sal y pimienta. Reservar.
- Calentar en una sartén la carne deshuesada.
- Tostar el pan y untarlo con mayonesa, poner el mix verde en cima, disponer la carne deshuesada y la ensalada de cebolla con palta. Terminar con la tapa del pan previamente untado con mayonesa.

www.vanidades.cl

Papas maestro clásicas

Para 4 porciones

Ingredientes

500 g de papa
100 cc de salsa queso Cheddar
60 g de crema ácida
100 g de tocino
1 atado de ciboulette
Aceite para freír
Sal y pimienta

Preparación

- Lavar las papas y cortar en bastones.
- Condimentar la crema ácida con sal y pimienta.
- Picar el tocino y freír hasta dejar crujiente, colar y sacar el exceso de grasa.
- Cortar finamente el ciboulette y reservar.
- Calentar la salsa de queso Cheddar y reservar.
- Freír las papas en aceite a 180° C, y al servir, decorar con salsa de queso Cheddar, crema ácida, tocino y ciboulette.

