

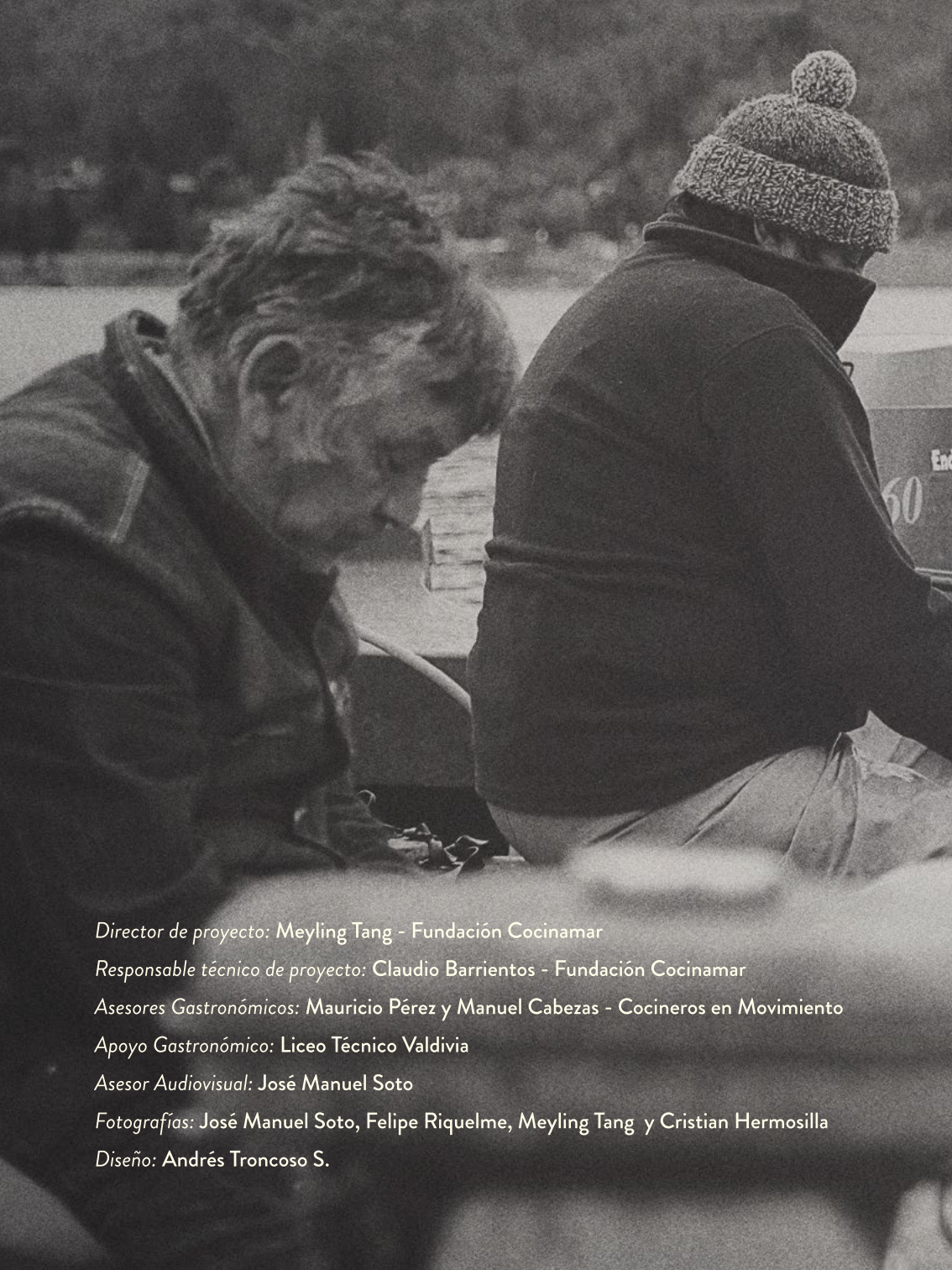


RECETARIO

EN LA RUTA DEL CHORO ZAPATO DE CALETA CHAIHUÍN

tradición, trabajo y gastronomía costera a pequeña escala

Proyecto financiado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes
Región de Los Ríos a través del
Fondart Regional, convocatoria 2017



Director de proyecto: Meyling Tang - Fundación Cocinamar

Responsable técnico de proyecto: Claudio Barrientos - Fundación Cocinamar

Asesores Gastronómicos: Mauricio Pérez y Manuel Cabezas - Cocineros en Movimiento

Apoyo Gastronómico: Liceo Técnico Valdivia

Asesor Audiovisual: José Manuel Soto

Fotografías: José Manuel Soto, Felipe Riquelme, Meyling Tang y Cristian Hermosilla

Diseño: Andrés Troncoso S.

En la ruta del choro zapato de Chaihuín

La localidad de Chaihuín está ubicada en la comuna de Corral en la Región de Los Ríos, en medio de la Reserva Costera Valdiviana. En esta localidad se organizó desde 1986 el Sindicato de Trabajadores Independientes y Pescadores Artesanales de Chaihuín, una de las organizaciones de pescadores más antiguas de la Región. La vida de la comunidad está estrechamente ligada a su río, el río Chaihuín y, por ende, a los recursos marinos que viven en él. Uno de los principales productos que extraen es el choro zapato, transformándose en el sustento más importante de la comunidad. El choro maltón o choro zapato (*Choromytilus chorus*) de Chaihuín se caracteriza por tener un sabor especial, dulce, debido al tipo de agua de estuario, donde crece naturalmente.

Del mismo modo, gozan de un merecido prestigio, por su sabor, tamaño y particularmente por ser adecuadamente manejados en un ambiente limpio, libre de contaminación y con criterios de conservación gracias a la correcta administración de su área de manejo en el río Chaihuín.

Las siguientes páginas presentan recetas nuevas y tradicionales usando como base el choro zapato de Chaihuín, con lo cual queremos que más personas conozcan la localidad, sus recursos marinos, su gente y el potencial gastronómico que tiene este maravilloso recurso marino.



Autores:

Mauricio Pérez y Manuel Cabezas,
Cocineros en Movimiento



Hamburguesa de Choro Zapato de Chaihuín y Quínoa

Ingredientes

Carne de choro zapato
cocido y picado
1 kg.

Quinoa cocida
200 gr.

Cebolla morada en cubos
1 unidad

Dientes de ajo
2 unidades

Cilantro

Huevos
5 unidades

Harina blanca o tostada a gusto
y según necesidad de
la masa de la hamburguesa

Preparación

Disponer todos los ingredientes menos la harina, en un bol y formar una masa, junto a los condimentos básicos como son la sal, comino y pimienta, además del orégano.

Agregar harina para darle consistencia a la masa y una vez conseguido este paso, formar panes en forma de hamburguesa para freír u hornear; cocinar y montar con lechuga, tomate y mayonesa.



Batido criaturero de Chaihuín

Ingredientes

Piures

2 unidades

Choros zapato

3 unidades

Cebolla

1/2 unidad

Dientes de ajo

2 unidades

Cilantro

Vino blanco

1/2 litro

Aceite

Sal

Merkén

Caldo de cocción de choros
u otro marisco

Preparación

Colocar los piures, los choros zapatos, la cebolla, los dientes de ajo y el cilantro en una juguera y unir con los ingredientes líquidos (vino y caldo de cocción de choros y otro marisco).



Ñoquis en salsa atomatada con Choro Zapato de Chaihuín

Ingredientes

Papas
1 kg.
Huevos
1 unidad
Nuez moscada
Sal
Harina
Pimienta

Preparación

Ñoquis

Cocinar las papas con piel, molerlas con posterioridad como para puré, unir junto a los demás ingredientes y formar una masa compacta que permita amasar suavemente y formar lulos, para ir cortando de no más de una pulgada de largo. Achatar en una punta con el tenedor y luego cocinar en agua hirviendo, con sal y laurel o apio, luego una vez que floten, retirar y pasar a agua muy fría para cortar la cocción. Reservar

Ingredientes

Tomates
1/2 kg.
Cebolla
1 unidad
Choro zapato fresco picado
1/2 kg.
Orégano
Sal
Merkén
Vino blanco

Salsa

Saltear la cebolla en cubos (brunoise), más el choro y una vez logrado ese aroma característico del sofrito, agregar el tomate picado y el vino. Condimentar. Formar la salsa por reducción o bien llevar a una juguera y una vez lista, saltear nuestros ñoquis en mantequilla, agregar la salsa y servir.





Autores:

Pan de choro zapato ahumado

Liceo Técnico Valdivia
Especialidad de Gastronomía

Módulo
Cocina Chilena

Estudiante
Mauricio Vera R.

Profesora Guía: Andrea Fernández N.

Autores:

Crema de Betarragas y Puerros con choro zapato

Liceo Técnico Valdivia
Especialidad de Gastronomía

Módulo
Elaboración de alimentos de baja complejidad

Estudiantes
Damaris Benavides D.
Nicolás Osses V.
Verónica Reyes Z.

Profesora Guía: Andrea Fernández N.

Pan de Choro Zapato Ahumado de Chaihuín

Ingredientes

Choro zapato ahumado
300 grs.

Harina
1 kg.

Sal
20 grs.

Levadura
20 grs.

Manteca de Cerdo
80 grs.

Agua
550 cc.

Preparación

Juntar la harina previamente cernida con la levadura y la sal. Agregar la manteca a temperatura ambiente y agua tibia. Unir todos los ingredientes y trabajar la masa hasta lograr elasticidad. Dejar reposar hasta que doble su volumen.

Estirar la masa formando un rectángulo. Colocar los choros ahumados sobre la masa y enrollar. Cortar los panes de 2 cm de ancho y colocar en lata de horno previamente enharinada, dejar fermentar y hornear.



Crema de Betarragas y Puerros con Choro Zapato Ahumado de Chaihuín

Ingredientes

Choro zapato
2 unidades

Betarraga
2 unidades

Puerros
4-5 unidades

Cebolla
100 grs.

Ajo Chilote
c/n

Sal
c/n

Pimienta
c/n

Harina
100 grs.

Huevo
2 unidades

Avena
100 grs.

Procedimiento:

Cocer los choros al vapor.
Desconchar y reservar el caldo.

Crema de Puerros

En una olla, saltear 50 grs de cebolla en pluma y ajo a gusto. Agregar los puerros cortados en Juliana e incorporar fondo de choritos hasta cubrir los puerros. Hervir por 5 min. Licuar y volver a colocar en la olla. Rectificar y suavizar con 50 cc de crema.

Crema de Betarragas

En una olla, saltear 50 grs de cebolla en pluma y ajo a gusto. Agregar las betarragas previamente cocidas en parmentier e incorporar fondo de choritos hasta cubrir las betarragas. Sazonar y hervir por 5 a 10 minutos y licuar. Verter nuevamente la crema a la olla y rectificar sabor.

Choros Apanados en Avena

Pasar los choros por harina, huevo batido y avena y freír en abundante aceite.

Montaje

Verter en el plato las dos cremas al mismo tiempo con la ayuda de dos cucharones y agregar en el centro del plato choros apanados.



Autora:

Georgina Ponce

Sindicato de Pescadores de Chaihuín



Cazuela de Choro Zapato Ahumado de Chaihuín

Ingredientes

Aceite
Cebolla a la pluma
Ajo picado
Zanahoria
Ají color
Papas
Zapallo
Aliño completo
Orégano
Hojas de repollo
Choro zapato ahumado

Preparación

Hacer un sofrito con la cebolla y el ajo, zanahoria, ají color y aceite. A continuación, colocar las papas, el zapallo y el repollo picado. Agregar agua hervida, dependiendo de la cantidad a preparar. Luego de 10 minutos hirviendo, agregar los choros zapato ahumados y luego servir con cilantro picado en el plato.



Caldillo de choro zapato de Chaihuín

Ingredientes

Cebolla a la pluma

Ajo picado

Orégano

Comino

Morrón picado

Taza de vino blanco
1

Ají cacho de cabra
1 unidad

Choro zapato fresco

Preparación

Hacer sofrito con todos los ingredientes, agregar agua hirviendo y los choros zapato con concha, agregar el vino blanco, cocer por 10 minutos hirviendo, luego servir. Poner cilantro al plato para decorar y acompañar con sopaipillas y vino blanco.



Choro Zapato de Chaihuín en Salsa Verde

Ingredientes

Cebolla

Pimiento morrón verde y rojo

Ají verde

Cilantro

Choro zapato fresco

Limonas
2 unidades

Pizca de pimienta y sal

Preparación

La cebolla se pica en cuadritos finos, se amortigua lavándola con agua fría y sal. Se pica en cuadritos también el morrón, el cilantro y el ají verde. Se agrega una pizca de pimienta, sal y unas gotas de aceite y limón.

A continuación, se lavan bien las conchas del choro zapato fresco y se cocinan por 10 minutos, luego se desprende de la concha. Se vuelve a lavar la concha en agua fría, el chorito cocido se coloca sobre cada concha y encima se le agrega la salsa verde.

Agregar al servir limón.



Choro Zapato Ahumado de Chaihuín

Ingredientes

Choro zapato fresco

Preparación

Primero se cocinan los choros zapatos al vapor, luego se desconchan y con la misma agua de la cocción se lavan para desprender cualquier impureza. A continuación, en un lugar adecuado, se colocan en una parrilla y se ahúman los choros por 8 horas utilizando leña de olivillo.





Primera Muestra gastronómica del Choro Zapato de Chaihuín

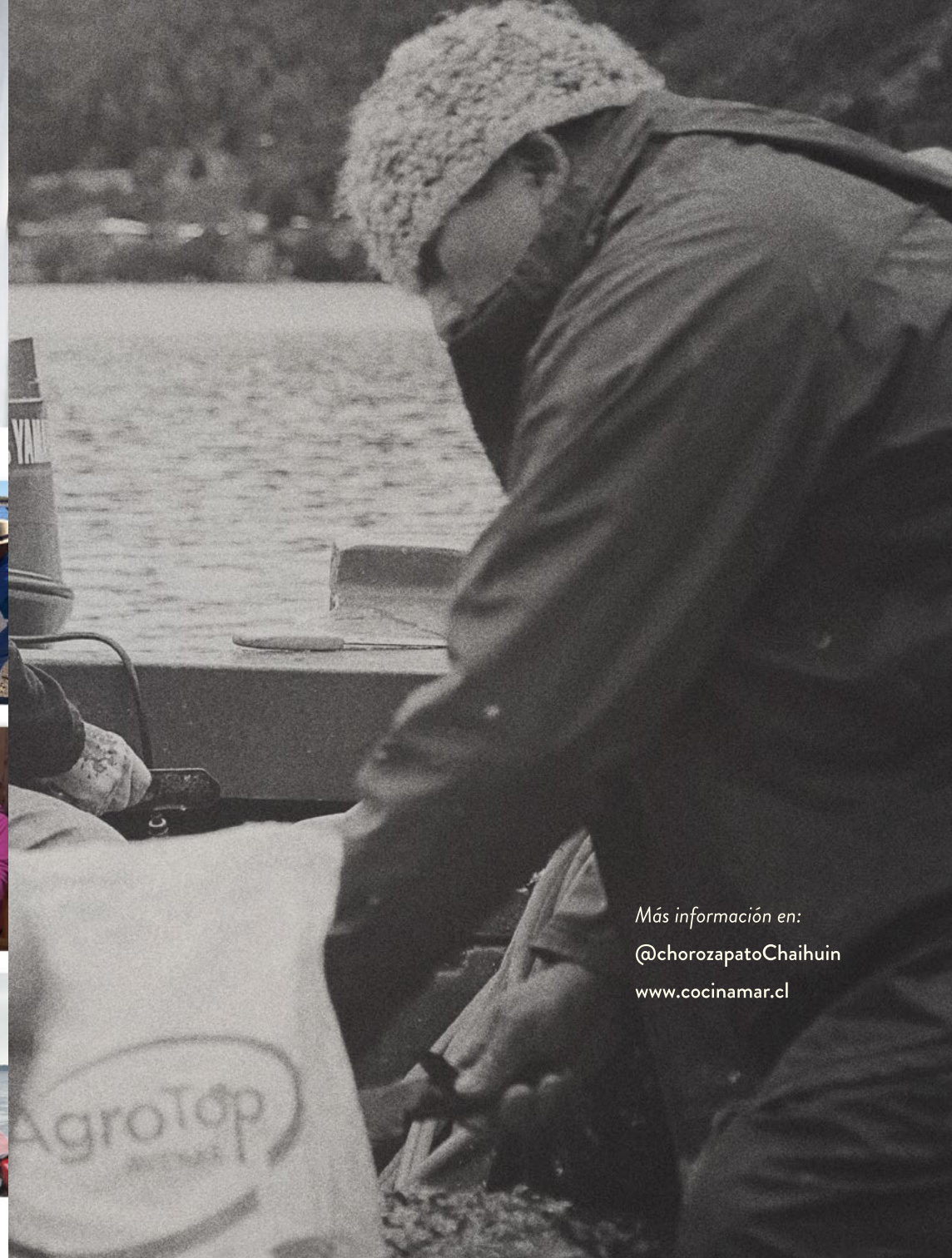
Bajo un día de lluvia de otoño, los pescadores del sindicato de Chaihuín trabajaron intensamente para preparar todo para recibir a más de 200 personas que participaron en la Primera Muestra Gastronómica “en la ruta del Choro Zapato de Chaihuín”.

La apuesta era poder mostrar las recetas tradicionales de esta caleta y aprender a cocinar nuevas preparaciones gracias a las clases en vivo realizadas por Cocineros en Movimiento y coordinadas por Fundación Cocinamar.

La jornada incluyó también conocer la experiencia en terreno de poder acompañar a los pescadores en bote a buscar los recursos al mar. “Volvíamos cargados con piures, jaibas y choros zapatos de Chaihuín para crear nuevas preparaciones, pero también pudimos experimentar el esfuerzo de los buzos y pescadores de Chaihuín para contar con producto fresco y de calidad para esta primera muestra gastronómica”, recuerda Meyling Tang, vicepresidenta de Fundación Cocinamar.

Más de 200 kilos de choro zapato se prepararon y repartieron entre los asistentes. Muchos turistas que viajaron a disfrutar de un fin de semana tranquilo en la zona de Corral se acercaron a la sede de los pescadores. Con clases de cocina y compartiendo secretos, nacieron algunas de las recetas que están incluidas en este libro.

La Muestra Gastronómica de la Ruta del Choro Zapato se realizó el 13 de mayo de 2017, gracias al proyecto financiado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes de la Región de Los Ríos, a través del Fondart Regional, Gastronomía y Arte Culinario, convocatoria 2017.



Más información en:
[@chorozapatoChaihuin](https://www.facebook.com/chorozapatoChaihuin)
www.cocinamar.cl

En la ruta del Choro Zapato de Chaihuín

Más información en: www.cocinamar.cl

 @ChoroZapatoChaihuin

 @CocinamarChile



FUNDACIÓN
COCINAMAR

