



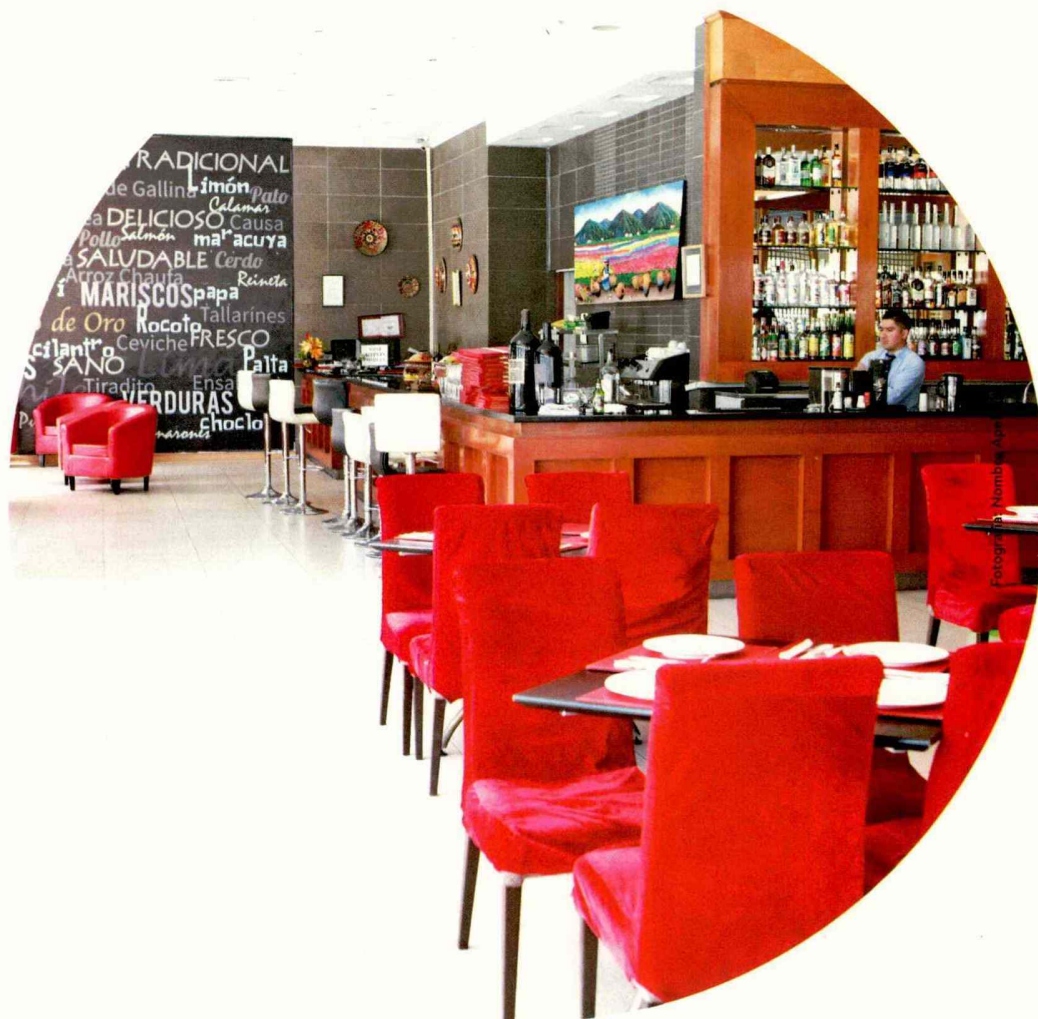
Fecha: 05-08-2018
Fuente: La Tercera
Pag: 72
Art: 2
Título: EL CÁNTARO DE ORO, INDEPENDENCIA

Tamaño: 19,7x24,7
Cm2: 487,8

Tiraje: 76.511
Lectoría: 254.450
Favorabilidad: No Definida

EL CÁNTARO DE ORO, INDEPENDENCIA

@lacomensala



Qué probar

- 01. PISCO SOUR CATEDRAL:** Lo pedimos dividido en dos copas, preparado con pisco peruano (\$6.500).
- 02. CEVICHE CARRETIILERO:** Ceviche + leche de tigre + chicharrón de mariscos para picotear. (\$9.300)
- 03. ANTICUCHO DE CORAZÓN DE RES:** Tres palitos de anticucho, con rica sazón no excesivamente cargada al vinagre, y papitas doradas más salsa para acompañar. (\$4.150)
- 04. COCHINILLO:** Chanchito de cuero crujiente, servido con pepián de choclo (parecido a una pastelera nuestra, en este caso con cilantro) y pera con trocitos de fruta fresca. Ya lo habíamos comido, es delicioso pero el precio nos pareció excesivo pues no era un plato para compartir. (\$18.000)
- 05. PICARONES:** Cinco picarones que nos parecieron apretados, como que le faltaba aire al batido; una de las gracias para mí de los picarones peruanos es que son leves por dentro y crujientes por fuera. (\$3.000)

Dónde

→ Independencia 1852, Independencia. Teléfono 22737773.

Elcantarodeoro.cl

→ Pilar Hurtado es presidenta de Pebre, Corporación por las Cocinas de Chile.

En la semana de las fiestas patrias peruanas (28 y 29 de julio) visité este enorme local en Independencia y que acaba de abrir una sucursal en Las Condes. Su estilo no oculta su pasado como restaurante chino, de esos grandes y familiares, si bien en la semana hay parejas y grupos de ejecutivos chilenos (la especialidad, el chef y la mayoría del personal son peruanos). El servicio es muy amable y bien dispuesto, aunque hubo demora en los platos porque uno de los que habíamos pedido (cochinillo) tardaba 20 minutos, avisados, y el garzón optó por traer todo junto. Algo de muy fácil solución con un protocolo adecuado. Con todo, y sin conocer aún el de Las Condes, este local de Independencia sigue siendo una muy buena opción para comer peruano rico y a buen precio.



NOTA 5.8



Fecha: 05-08-2018
 Fuente: La Tercera
 Pag: 73
 Art: 2
 Título: EL CÁNTARO DE ORO, INDEPENDENCIA

Tamaño: 10,2x18,9
 Cm2: 192,6

Tiraje: 76.511
 Lectoría: 254.450
 Favorabilidad: No Definida

01. RECUERDOS Y RECETAS DE UN COCINERO

El cocinero Joel Solorza, de vasta trayectoria en Chile, director de la Escuela de Gastronomía de UDLA, publicó hace poco este libro. Más que una colección de recetas, se trata de un repaso – no exento de poesía– por su vida a través de los sabores de su infancia, donde enseña a preparar platos como pantrucas en caldo de patas, sopa de pan o picarones con chancaca, entre otros.

02. POSTRECITO INVERNAL: LA TOSTADA FRANCESA DE BOTÁNICA BISTRÓ Y CHOCOLATE LA FÊTE

Fui a Botánica a probar este postre para capear el frío, y me pareció delicioso: es una tajada de brioche (un tipo de pan muy esponjoso) casero, con plátano asado, frutas (me tocó con frutilla, pero puede ser granada, como en la foto), toffee y ganache preparado con chocolate orgánico de La Fête.

Mastica.cl

03. CHICAGO, CHICAGO POR ABSOLUT

Cosmopolita y vanguardista, Chicago ha inspirado a muchos artistas y también fue el pretexto para una nueva edición limitada del vodka sueco Absolut. Su botella fue diseñada por la comunidad de artistas y de comercio online fundada en esa ciudad, Threadless. Por dentro, el clásico vodka con notas de romero, tomillo y aceitunas verdes, recomendado para cócteles como un Dirty Martini.

04. AMA, PURÉS DE FRUTA ORGÁNICOS

Si queremos una familia bien alimentada hay que partir por los más chicos. Una buena alternativa son los purés de frutas y vegetales en prácticos envases transportables. Los de Ama son 100% orgánicos y han incorporado el zapallo, cremoso y dulce, como ingrediente (manzana, plátano y zapallo).

05. EN EL HOTEL VIÑA LA PLAYA

En el valle de Colchagua, viña Sutil tiene un hotel lindo e íntimo llamado Viña La Playa. Son solo 11 luminosas habitaciones, con cuidados jardines y piscina. Su restaurante funciona al almuerzo y cena, ofreciendo platos como merluza austral apanada en coco con puré de habas, costillar con puré picante o pollo ahumado, para combinar con los vinos de la casa.

Hotelvinalaplaya.com



Fecha: 05-08-2018

Fuente: La Tercera

Pag: 73

Art: 3

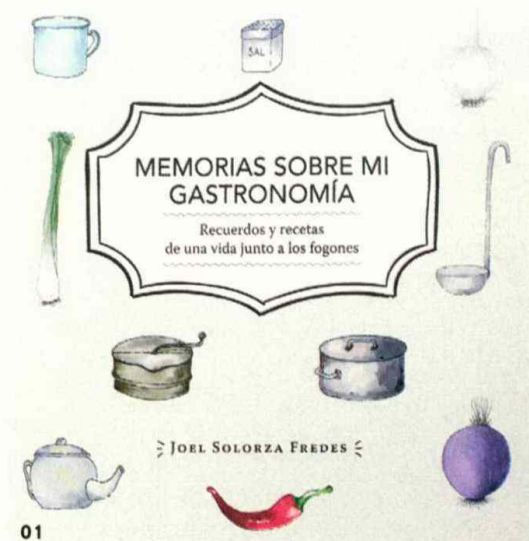
Título: EL CÁNTARO DE ORO, INDEPENDENCIA

Tamaño: 13,9x21,7

Cm2: 301,3

Tiraje: 76.511

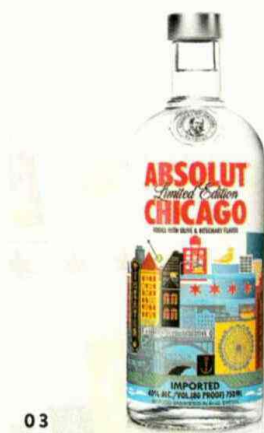
Lectoría: 254.450

Favorabilidad: No Definida

01



02



03



04



05

Cuánto y dónde

- \$ 01. Editado por UDLA, \$10.000, en mercadolibre.cl
 02. \$5.400 en O'Brien 2830, Vitacura, teléfono +56 9 92351114.
 03. \$9.450, a la venta en supermercados Tottus.
 04. Ama \$690, a la venta en línea en www.ama-time.com y principales supermercados
 05. Fundo San Jorge Peralillo, Santa Cruz, 5637699, Peralillo, teléfono +56 722901638.