CHiLENSiS

El Chupe es una preparación clásica de la zona Norte de Chile cuyos orígenes se remontan a la cultura incaica. Los principales ingredientes del chupe son mariscos, leche o crema, pan y queso. Se prepara al horno y se sirve tradicionalmente en pailas de greda (arcilla) individuales.

Chupe de Mariscos

/ 4 personas /

Ingredientes:

200 grs de pan blanco molido
1 taza de leche
½ cucharada de paprika
1 tomate grande maduro picado en cuadritos
100 cc de crema fresca
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla grande pelada y picada en cuadritos
250 grs de camarones frescos
250 grs de ostiones frescos
250 grs de carne de jaiba cocida
250 grs de machas
150 grs de queso parmesano rallado
1 taza de vino blanco
Sal a gusto
Cilantro fresco picado
Pimienta negra recién molida a gusto

Vino Recomendado

CHILENSIS RESERVA PINOT NOIR

Instrucciones:

Cortar el pan en trozos pequeños y remojar en un poco de leche por una hora. Reservar. En una olla saltear en aceite de oliva la cebolla, ajo, perejil y tomate hasta que la cebolla esté dorada. Agregar los mariscos. Sazonar a gusto con la pimienta, merkén y paprika. Agregar la taza de vino blanco. Dejar hervir unos 15 minutos. Cuando haya hervido por 10 minutos agregar el pan, crema y queso parmesano. Dejar a fuego medio los 5 minutos restantes.

Montaje:

Disponer cada porción en una paila de greda. Espolvorear con el queso parmesano. Llevar al horno por 30 minutos o hasta que esté bien dorado. Adornar con limón y cilantro picado. Servir inmediatamente.