MURTILLA

El Berry Nativo del Sur de Chile

Recetario

Autores:

Rodrigo Jofré, Chef Hotel Park Lake Villarrica.
Pablo Gálvez, Chef Hotel del Lago Villarrica.
Javier Valenzuela, Chef Hotel del Lago Villarrica.
Hernán Atencio, Chef Hotel Terraverde Temuco.
Roberto Silva, Chef Hotel Terraverde Temuco.
Juan Santana, Docente INACAP Temuco.
Michael Carvacho, Docente INACAP Temuco.
Gemita Durán, Nutricionista Temuco.
Nora Weisser, Chocolates Norweisser Temuco.
Margot Alvarado, Restaurant Las Tranqueras Ensenada.
Señoras Sociedad de Socorros Mutuos Osorno.
Sra. Rosario Barría de Torralbo, particular Valdivia.
Sra. Silvia Rivera, particular Ensenada.

Director Regional INIA Carillanca

Fernando Ortega Klose, Ing. Agr. Ph.D

Editora:

Ivette Seguel B.

Co-Editora:

Lilian Avendaño Fuentes

Comité Editor:

Adolfo Montenegro B.
Miguel Ellena D.
Luis Torralbo B.
Alfonso Aguilera P.
José San Martín A.

Recetario Nº 121

Este material fue editado por el Centro Regional de Investigación Carillanca del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Ministerio de Agricultura, en el marco del proyecto FDI Corfo " Domesticación y desarrollo de la murtilla (*Ugni molinae* Turcz.) una baya nativa para el desarrollo frutícola del Sur de Chile. *CODIGO 0208AT-04.*

www.murtillachile.cl

Permitida su reproducción total o parcial citando fuente y autor.

Diseño e Impresión : Imprenta Austral, Temuco
Foto Portada : Rodrigo Jofré, Chef Hotel Park Lake
Cantidad de Ejemplares : 1000

Temuco, diciembre de 2004

El Fruto Del Sur

Dado el sabor y el aroma
le siguieron tonos blancos a púrpura
toda gusto y color,
toda olor y textura
toda Sur, toda mapuche, toda valdiviana y chilota.

Murta, murtilla, mutilla
no viniste de afuera.
Eres de aquí
de Cauquenes y de Achao,
de Pucón y Ensenada.

Ahí están el murtao,
el membrillo o la limona,
con murta almibarados
¡Que jarabe, que jalea!
¡que hojas sanadoras!
¡que mermelada más sureña!

Aroma y belleza
son tus flores pequeñas,
blancas o rosadas, de simetría perfecta.
Moscardones de polen fructifican tus carpos,
aliados nativos de tu siembra eterna

Murta, murtilla, mutilla,
no viniste de afuera,
eres de aquí
eres del Sur, catuto y milcao
eres de mi tierra chilena

Autor: L. T.

Preface

The fruit that motivates this recipe book, identifies the South of Chile. Although its name varies from the North to the South and from the Andes to sea, its special smell scent, flavor and color characteristics do not confuse to those who have tasted it in different preparations.

In the only place of the world, specifically in this region of Chile where **murta**, **murtilla** or **mutilla** (*Ugni molinae* Turcz.) can be found, which indubitably allows to consider this fruit and its leaves as an interesting ingredient for the culinary art of this Patagonian country. The development of the older traditional recipes, is commonly associated to the German inmigrants arrived at the Region of the Lakes. Nevertheless, nutritional and curative preparations made with the fruit and its leaves, also are associated to the native people of Chile.

Without a doubt, the marmalades, liquors and desserts of the fruit dressed with quince syrupy are part of our southern culture.However, this recipe book tries to explore other alternatives of present and audacious recipes, but always with the distinction and recognition that have turned addict to those who have tasted the oldest preparations made in Chile.

In this pages it has been tried to compile the olden and the newest, the traditional and the sophisticated, the salty and the sweet, but mainly, this is an invitation to know the South's Native of Chile, to the entertainment and ductility of the fruits of a very beautiful and generous plant which covers the foothill of the Andes Mountain range and the cliffs of the Pacific Ocean.

Enjoy it .....

Introducción

El fruto que motiva este recetario, identifica al Sur de Chile. Si bien su nombre varía de norte a sur y de cordillera a mar, sus características tan especiales de aroma, sabor y color, no confunden a quienes lo prueben en sus distintos preparados.

Es sólo en esta zona de Chile y del mundo, donde se encuentra la murta, murtilla o mutilla (*Ugni molinae* Turcz.), lo que sin duda permite considerar a este fruto y sus hojas, como un ingrediente interesante para el arte culinario de este país patagónico. El desarrollo de sus recetas tradicionales más antiguas son comúnmente asociadas a los inmigrantes alemanes llegados a la Región de Los Lagos. Sin embargo, preparados alimentarios y curativos con este fruto y sus hojas, son también asociados a los pueblos originarios de Chile.

Sin duda, las mermeladas, licores y postres de fruta almibarada con membrillo, son parte de la cultura sureña. No obstante, este recetario explora otras alternativas más actuales y audaces, pero con la misma distinción y diferenciación que han hecho adictos a los que han probado los más antiguos preparados realizados en Chile.

En estás páginas se ha querido recoger lo antiguo y lo nuevo, lo sofisticado y lo tradicional, lo salado y lo dulce, pero sobre todo es una invitación a ***lo Nativo del Sur de Chile***, a la entretención y ductilidad de los frutos de una planta hermosa y generosa que cubre la falda de la cordillera de Los Andes y los acantilados del Pacífico.

Que lo disfrute...

Contens

Main Course

SMOKED GOOSE BREAST HAM AND LUKEWARM FOIE GRAS
MYRTUS VINAIGRETTE

DEER FILLET IN HAZLE NUT CRUST
FIELD BEAN STRUDEL AND MYRTUS BERRIE SAUCE

DEER IN RED CAPSICUM AND MURTILLA COMPOTA

DUCK MAGRET WITH MURTILLA SAUCE ACCOMPANIED BY
APPLE PUREE AND VEGETABLES

ROASTED SEABASS IN MURTILLAS RISOTTO

CHICKEN BREAST FILLED WITH MURTILLA

FILLET WITH MURTA SAUCE

BREAST CHICKEN WITH MURTA

CHICKEN MOUSSE WITH MURTA SAUCE

PORK SIRLOIN FILLED WITH MURTA

Cakes

MURTILLA CAKE

YOGHURT CAKE WITH MURTILLA

Kuchen

STREUSSEL KUCHEN WITH MURTILLA

MURTA KUCHEN

LITTLE BALLS KUCHEN

RICOTTA CAKE WITH MURTILLA

Contenido

Platos Principales

JAMÓN DE PECHUGA DE GANSO AHUMADA Y FOIE GRAS TIBIO VINAGRETA DE MURTILLAS

LOMITO DE CIERVO EN CROCANTE DE AVELLANAS, STRUDEL DE HABAS Y SALSA DE MURTILLAS

CIERVO EN COMPOTA DE MORRÓN Y MURTILLAS

MAGRE DE PATO CON SALSA DE MURTILLA ACOMPAÑADO CON PURÉ DE MANZANA Y TIMBAL DE VEGETALES (PAX)

CORVINA ASADA EN RISOTTO DE MURTILLAS

PECHUGA RELLENA CON MURTILLA

MEDALLÓN DE FILETE CON SALSA DE MURTA

SUPREMA DE POLLO CON MURTA

MOUSSE DE POLLO CON SALSA DE MURTA

LOMO DE CERDO RELLENO CON MURTA

Tortas

TORTA DE MURTILLA

TORTA DE YOGURT CON MURTILLA

Kuchen y Queques

KUCHEN DE MIGAS CON MURTILLA

KUCHEN DE MURTA

KUCHEN DE "PELOTITAS"

KUCHEN DE RICOTA CON MURTILLA

MURTILLA ROLL

MURTILLA CAKE

MURTILLA KUCHEN

Desserts

CARAMELIZED MYRTUS BERRIES PARFAIT
WITH ITS RAGOUT AND ICE CREAM

CHOCOLATE PARFAIT WITH MURTA

ARAUCANÍA DELIGHT

CRUNCHY MURTILLA RAVIOLI

MURTILLA MOUSSE

CREPES FILLED WITH MURTILLA

MURTILLA SAUCE

Cocktail

MURTAO

ENSENADA COCKTAIL

VOLCANO OSORNO COCKTAIL

Jam, Syrup and Jelly

MURTA JAM

MURTA SYRUP

MURTA JELLY

MURTA IN SYRUP

ROLLO DE MURTILLA

QUEQUE DE MURTILLA

KUCHEN DE MURTILLA

Postres

PARFAIT DE MURTILLAS CARAMELIZADAS CON SU RAGOUT Y HELADO

PARFAIT DE CHOCOLATE CON MURTA

DELICIA DE LA ARAUCANÍA

RAVIOLI CRUJIENTE DE MURTILLA

MOUSSE DE MURTILLA

CRÊPES RELLENOS CON MURTILLA

SALSA DE MURTILLA

Aperitivos

MURTAO

APERITIVO ENSENADA

APERITIVO VOLCAN OSORNO

Mermeladas, Jarabes, Jaleas y Conservas

MERMELADA DE MURTA

JARABE DE MURTA

JALEA DE MURTA

MURTA EN ALMIBAR

Platos Principales

Main Course

Smoked Goose Breast Ham and Lukewarm Foie Gras Myrtus Vinagrette

Ingredients

60	gr. smoked goose ham
20	cc. balsamic vinegar
60	cc. olive oil
5	gr. mustard seeds
40	cc. **myrtus** in sirup
50	gr. foie gras
10	gr. butter
10	cc. cognac
	salt
	pepper
	lettuce bouquet

Serves: 1 person

Preparation

Cut the smoked goose ham in thin slices and put them on the plate in a fan shape. Separately prepare the vinaigrette; put in a bowl the balsamic vinegar, the mustard and part of the myrtus berries* in sirup. Stirr and add the olive oil, the remaining myrtus berries* and season with salt and pepper. Brown the foie gras in butter and flame (flamber) with the cognac and season.

Presentation

Once the goose ham is on the plate, place the lettuce bouquet and on this place the lukewarm foie gras. Pour with the myrtus berries* vinaigrette.

**Myrtus Berries: denominación en inglés de la murtilla, utilizada por el Chef Rodrigo Jofré.*

Jamón de Pechuga de Ganso Ahumada y Foie Gras Tibio
Vinagreta de Murtillas

Ingredientes

60	gr. de jamón de ganso ahumado.	10	gr. mantequilla.
20	cc. de vinagre balsámico	10	cc. de coñac
60	cc. de aceite de olivas		sal
5	gr. de mostaza en grano		pimienta
40	cc **murtillas** en almíbar		bouquet de lechugas
50	gr. foie gras		

Rendimiento: 1 persona.

Preparación

Cortar las láminas de jamón de ganso ahumado y disponerlas en el plato en forma de abanico. Aparte preparar la vinagreta; en un bowl colocar el vinagre balsámico, la mostaza y un poco de almíbar de murtillas. Mezclar e incorporar el aceite de olivas, finalmente agregarle las murtillas y condimentar con sal y pimienta. Dorar el foie gras en mantequilla y flambear con coñac, condimentar.

Montaje del plato

Una vez puesta las láminas de ganso en el plato colocar el bouquet de lechuguillas y sobre éste el foie gras tibio. Rociar con la vinagreta de murtillas.´

Rodrigo Jofré
Chef de Cuisine Villarrica Park Lake Hotel
Villarrica

Deer Fillet in Hazle Nut Crust Field Bean Strudel and Myrtus Berries Sauce

Ingredients

180	gr. deer fillet	5	gr. sugar
30	gr. chopped hazel nuts	30	cc. red wine
70	gr. fava beans	30	gr. **myrtus berries**
1	chive		garlic
10	cc. olive oil		salt and pepper
40	cc. meat sauce		fresh herbs
20	cc. red vinegar		strudel dough

Serves: 1 person

Preparation

Cook and peel the field beans, chop the chive "en brunoise" together with the garlic. Braise the chive and garlic in the olive oil, add the fava beans and cook for 2 minutes. Grind some of the fava beans. Add the puree to the sauted fava beans and stuff the strudel. Cover with butter and cook. Season the deer fillet and cover with the chopped hazel nuts. Grill on both sides and then finish in the oven for about 5 minutes at 180° C.

Preparation of the sauce

Mix the vinegar, sugar, some myrtus berries, add red wine and cook gently to reduce and finally add the meat sauce, season. Add whole myrtus berries to the sauce.

Presentation

Place the fava beans strudel on one side of the plate, the deer medaillon in the middle and pour the sauce around. Decorate with fresh herbs.

Lomito de Ciervo en Crocante de Avellanas, Strudel de Habas y Salsa de Murtilla

Ingredientes

180	gr. lomito de ciervo	5	gr. azúcar
30	gr. avellanas picadas	30	cc. vino tinto
70	gr. habas	30	gr. **murtillas**
1	cebollin		ajo
10	cc. aceite de olivas		sal y pimienta
40	cc. salsa de carne		*hierbas frescas*
20	cc. vinagre tinto		masa de strudel

Rendimiento: 1 persona.

Preparación

Cocinar y pelar las habas, picar el cebollin en brunoise junto con el ajo.Saltear el cebollin y el ajo en aceite de olivas, agregar las habas y cocinar por 2 minutos. Tomar una parte de las habas y molerlas. Unir el puré con las habas salteadas y hacer el strudel. Bañar con mantequilla y cocinar. Condimentar el medallón de ciervo y pasar por las avellanas picadas .Grillar por sus dos lados y terminar al horno 5 minutos a 180° C.

Preparación salsa

Hacer una gastric con el vinagre, el azúcar y algunas murtillas. Agregarle el vino tinto y reducir. Agregar finalmente la salsa de carne, condimentar. Incorporar murtillas enteras a la salsa.

Montaje del plato

A un costado colocar el strudel de habas en el centro el medallón de ciervo y la salsa alrededor. Decorar con hierbas frescas.

Rodrigo Jofré
Chef de Cuisine Villarrica Park Lake Hotel
Villarrica

Deer in Red Capsicum and Murtilla Compota

Ingredients

30	gr. fresh **murtilla**
150	gr. deer
5	gr. coriander seeds
1	gr. merken
35	cc. olive oil
50	gr. polenta
1	gr. fresh rosemary
1	gr. fresh sage
1	gr. fresh thyme
3	gr. salt
60	gr. red capsicum
30	gr. sugar
5	gr. garlic
1	gr. red pepper
2	gr. coriander
40	cc. apple vinegar
1	gr. whole pepper
35	cc. milk
20	grs. butter
15	cc. cream
15	gr. parmesan cheese

Serves: 1 person

Preparation

Marinate deer in coriander seeds, olive oil and merkén. Prepare polenta and caramelized with sugar. Peel the red pepper; reduce vinegar with sugar, add red pepper and murtillas. Out of the fire add minced garlic, ají and coriander. Seal the deer, serve in its point, accompanied by polenta and the murtilla and red capsicum compote

Ciervo en Compota de Morrón y Murtillas

Ingredientes

30	gr. de **murtilla** fresca	30	gr. de azúcar granulada
150	gr. de lomo de ciervo	5	gr. de ajo
5	gr. de semilla de cilantro	1	gr. de ají cacho de cabra
1	gr. de merkén	2	gr. de cilantro
35	cc. de aceite de oliva	40	cc. de vinagre de manzana
50	gr. de polenta	1	gr. de pimienta entera
1	gr. de romero fresco	35	cc. de leche
1	gr. de salvia fresca	20	grs. de mantequilla
1	gr. de tomillo fresco	15	cc. de crema
3	gr. de sal gruesa	15	gr. de queso parmesano
60	gr. de pimentón rojo		

Rendimiento: 1 persona.

Preparación

Marinar el ciervo con la semilla de cilantro, aceite de oliva y merkén. Preparar la polenta y caramelizarla con azúcar. Quemar en la llama el pimentón y pelarlo, aparte reducir el vinagre con azúcar, agregar el pimentón, las murtillas. Al salir del fuego agregar el ajo picado, el ají y cilantro. Sellar el ciervo condimentando con sal y pimienta, servir trinchado en su punto, acompañado de la polenta y la compota de murtas y pimentón.

Pablo Gálvez
Chef Hotel del Lago
Pucón

Duck Magret with Murtilla Sauce Accompanied by Apple Puree and Vegetables

Ingredients

1/2	kg. **murtillas**	2	green capsicum
3	duck breast	2	red capsicum
750	c.c. red wine	100	gr. shiitake mushrooms
500	c.c. duck demiglace	1	bunch thyme
6	green apples		salt & pepper
250	gr. butter		
2	yellow capsicum		

Serves: 3 persons

Preparation

Separate the duck breast of the bone and add salt and pepper. Add the butter to the pan and heat it until it turns golden brown. Gild the duck breast by both sides and reserve. Finish in the oven at 180ºC by 30 minutos.

Sauce preparation

Melt butter (70 gr) in a saucepan. Sautee 250 gr murtillas, add the red wine and reduce to the minimum; add duck demiglace, reduce and strain. Add the rest of murtillas to the sauce and cover the duck breasts with it. Served accompanied by apple puree and vegetables sautéed on butter

Magre de Pato con Salsa de Murtilla
Acompañado con Puré de Manzana y Timbal de Vegetales

Ingredientes

1/2	kg.de **murtillas**	2	pimientos verdes
3	supremas de pato	2	pimientos rojos
750	c.c. de vino tinto	100	gr. champiñones chitaqui
500	c.c. demiglace de pato	1	manojo de chascudo
6	manzanas verdes grandes		sal y pimienta
250	gr. mantequilla		
2	pimientos amarillos		

Rendimiento: 3 personas

Preparación

Separar las pechugas del hueso y se salpimienta. Calentar sartén con mantequilla hasta que ésta quede color avellana. Dorar las pechugas por ambos lados y retirar de la sartén. Terminar en el horno durante 30 minutos a 180º C.

Preparación salsa

Calentar una olla salsera y derretir mantequilla (70 gr.).Saltear los 250 gr. de murtillas. Apagar con vino tinto y esperar su reducción al mínimo; apagar con demiglace de pato, esperar su reducción y tamizar. Agregar 200 gr. más de murtillas a la salsa y tapar las supremas con ella. Se acompaña con puré de manzana y verduras salteadas en mantequilla.

Hernán Atencio
Chef Hotel Terra Verde
Temuco

Corvina Asada en Risotto de Murtillas

Ingredientes

50	gr. de **murtilla**	20	cc. vino blanco
180	gr. de filete de corvina	20	cc. de crema fresca
3	unidades de aceitunas verdes	5	gr. queso parmesano rallado
1	gr. ciboulette	1	gr. sal fina
30	gr. de mantequilla	5	cc aceite de oliva
10	gr. de cebolla morada		

Rendimiento: 1 persona

Preparación

Condimentar el filete de corvina con sal, aceite de oliva y las aceitunas en Juliana. Asar por 7 a 8 minutos en horno a 180 º C. Sudar la cebolla brunoise en mantequilla, agregar la murtilla, revolver y luego agregar el vino blanco, dejar estofar por unos minutos y agregar la crema. Antes de servir incorporar el queso y servir la corvina en el centro del plato, sobre éste, agregar el ciboulette picado en forma de lluvia sobre toda la preparación.

Javier Valenzuela
Sous Chef Hotel del Lago
Pucón

Roasted Seabass in Murtillas Risotto

Ingredients

50	gr. **murtilla**	20	cc. white wine	5	cc olive oil
180	gr. seabass	20	cc. fresh cream	30	gr. butter
3	green olives	5	gr. grated parmesan cheese	10	gr. red onion
1	gr. ciboulette	1	gr. salt		

Serves: 1 person

Preparation

Add salt, olive oil and olives to the seabass and roast by 7 – 8 minutes at 180ºC. Sautee onion brunoise in butter, add murtillas, stir and add the white wine, cook for a few minutes and add the cream. Before serving incorporate the cheese and serve the seabass in the center of the dish; on top of this add chopped chives

Pechuga Rellena con Murtilla

Ingredientes

2	pechugas de pollo	1	cebolla
250	gr. **murtilla** (limpia)	100	gr. miga de pan blanco
1	zapallo italiano		sal, pimienta, ajo y aceite de oliva
250	gr. tomates		

Rendimiento: 4 personas

Preparación

Limpiar y deshuesar la pechuga de pollo y posteriormente abrir los filetes por un costado. Extender y golpear suavemente. Condimentar con sal y pimienta. (Reservar)
Cortar zapallo italiano, tomate (sin semillas) y cebolla en brunoise. Calentar aceite en un sartén, agregar ajo y cebolla, cocinar a fuego suave por 3 minutos. Agregar los zapallos, tomate y la murtilla, cocinar 3 minutos, condimentar y reservar. Extender la pechuga y colocar en un costado una cucharada del relleno, envolviendo con la misma carne. Colocar en una budinera levemente aceitada. Bañar con vino blanco, hornear a 180°C por 20 minutos.

Michael Carvacho V.
INACAP. Temuco

Chicken Breast Filled With Murtilla

Ingredients

2	chicken breasts	1	*onion*
250	gr. **murtilla** (clean)	100	gr. white bread crumbs
1	zucchini		salt, pepper, garlic and olive oil
250	gr. tomatoes		

Serves: 4 persons

Preparation

Clean and separate the chicken breast of the bone, open fillets by a flank. Extend and strike smoothly. Add salt and pepper, reserve. Cut zucchini, tomato (without seeds) and onion in brunoise. Warm oil in a frying pan, add garlic and onion and cook at low fire by 3 minutes. Add zucchini, tomato and murtilla, cooking by 3 minutes. Add salt and pepper and reserve. Extend the chicken breast and place in a flank a spoonful of the filling. Cover with the same meat. Place in a baking dish slightly oiled. Add white wine and bake at 180°C by 20 minutes

Medallón de Filete con Salsa de Murta

Ingredientes

8 medallones de filete (200 a 220 gr la unidad)
8 lonjas de tocino cortadas finas
1 taza de licor de **murta (murtao)**
3 cucharadas soperas de mantequilla
8 cucharadas de crema
8 tiras de pitilla para amarrar el tocino al medallón de filete.-
2 tazas de **murta** previamente lavadas sin corona y sin palito.-
sal y pimienta a gusto

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Armar los medallones cortados previamente de 200 a 220 gr. cada uno, enrollar la lonja de tocino y atarla con la pitilla. Poner los medallones en una plancha previamente caliente, a los ocho minutos darles la vuelta y agregar la sal y pimienta a gusto. Derretir la mantequilla en un sartén agregar las murtas, agregar el licor de murta y finalmente agregar la crema, retirar la pitilla, poner en cada plato un medallón de filete cubierto por la salsa.

Gemita Durán
Temuco

Fillet with Murta Sauce

Ingredients:

8 slice fillet (200-220 grs. Each one)
8 slice bacon
1 cup **murta** liqueur
3 tablespoons butter
8 tablespoons cream
2 cups **murta**
salt and pepper

Serves: 8 persons

Preparation

Cook previously the fillet. Roll up the sliced bacon and put on a baking sheet, at 8 minutes turn on and add salt and pepper. Melt the butter with the murtas and the liqueur. Put the sliced fillet on the plate and covered with sauce.

Suprema de Pollo con Murta

Ingredientes

8	supremas de pollo	1	pimiento rojo picado en cuadritos
1/2	taza de jugo de limón	3	cucharadas de mantequilla
1/2	taza de **murta**	3	cdas. de agua
1	taza de licor de **murta**		sal, pimienta a gusto

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Poner el pimiento por 1/2 hora al horno alto, esto permite pelarlo, picarlo. Adobar el pollo con limón y mostaza, calentar la mantequilla en un sartén, disponer el pollo, sellarlo por ambos lados, agregar sal y pimienta a gusto, Incorporar el licor de murta ajustar el liquido con agua a medida que este se evapore. Tapar la sartén y cocinar por 20 minutos. Agregar la murta y el pimiento. Cocinar 10 minutos. Poner en cada plato una suprema de pollo con la salsa.

Gemita Durán
Temuco

Breast Chicken with Murta

Ingredients

8	breast chicken	1	red capsicum cut into pieces
1/2	cup lemon juice	3	tablespoons butter
1/2	cup **murta**	3	tablespoons water
1	cup **murta** liqueur		

Serves: 8 persons

Preparation

Put the capsicum on the heated oven for 1/2 hour. Let rest the meat with lemon and mustard. Melt the butter and add to chicken with salt and pepper. Incorporate murta liqueur with water and cook for 20 minutes. Add the murta and capsicum. Finally cook for 10 minutes, serve the breast chicken with sauce.

Chicken Mousse with Murta Sauce

Ingredients

1 breast chicken into small pieces
1/2 cup mayonnaise
2 envelopes gelatin without flavour
1 chicken stock
1 cup cream
lemon juice
salt and pepper

Sauce ingredients

1/2 cup **murta**
1/2 **murta** liqueur
2 tablespoons butter
1/2 cup cream
salt and pepper

Serves: 8 persons

Preparation

Process the chicken meat, mayonnaise, cream and lemon juice. Dissolved the gelatin on 1/2 cup of chicken stock. Mix and pour on a mould. Cool the mixture for curdle. Melt the butter and add the murtas. Sautee for 10 minutes, add the liqueur and the cream. Serve with sauce.

Mousse de Pollo con Salsa de Murta

Ingredientes mousse

1	pechuga de pollo cocida, desmenuzada	1	taza de crema
1/2	taza de mayonesa	2	gotas de jugo de limón
2	sobres de gelatina sin sabor		sal y pimienta a gusto
1	taza de caldo de pollo caliente		

Ingredientes de la salsa

1/2	taza de **murta**	1/2	taza de crema
1/2	taza de licor de **murta** (murtao)		sal y pimienta a gusto.
2	cucharadas de mantequilla		

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Procesar pollo, mayonesa, crema, jugo de limón, sal y pimienta. Disolver la gelatina en 1/2 taza de caldo caliente. Mezclar. Verter en molde con alguna figura pasado por agua. Refrigerar para cuajar. Aclarar la mantequilla en un sartén, agregar las murtas previamente lavadas, limpias y secas saltear por 10 minutos, agregar el licor y la crema, enfriar. Bañar con la salsa y servir.

Gemita Durán
Temuco

Lomo de Cerdo Relleno con Murta

Ingredientes

2	kilo de lomo de cerdo centro	1	taza de vino blanco
1/2	kg. de **murtas** sin corona y palitos	1	taza de crema
1	cebolla picada en cuadritos		sal y pimienta a gusto

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Lavar y retirar la "corona" de las murtas, escurrir, rociar con vino blanco. Ahuecar el lomo y rellenar con la mitad de las murtas, reservar la otra mitad. Condimentar con sal y pimienta, dorar el lomo en el aceite por 20 minutos y agregar la cebolla cortada en cuadritos dorar, añadir el vino blanco y las murtas restantes, cuando la carne esté casi cocida, agregar la crema y terminar la cocción. Cubrir el lomo con la salsa y servir rodeado de murtas.

Gemita Durán
Temuco

Pork Sirloin Filled with Murta

Ingredients

2	kg. Pork sirloin	1	cup white wine
1/2	kg. **murta**	1	cup cream
1	onion cut into pieces		salt and pepper.

Serves: 8 persons

Preparation

Mix the murtas with white wine. Open the meat and filled with the half of murtas. Season with salt and pepper and gild pork sirloin by 20 minutes. Add the onion and white wine and the remaining murtas and when is stewed, add the cream and finish to cooking. Coat pork loin with sauce and serve with murtas.

Tortas

Cakes

Murtilla Cake

Sponge ingredients

4	eggs
140	gr flour
140	gr granulated sugar
15	gr cocoa

Stuffed ingredients

250	gr. **murtilla** jam
300	gr. **murtilla** cooked in syrup
200	cc. light syrup
600	cc. cream
60	gr. powdered sugar
100	gr. chocolate decoration

Light syrup ingredients

100	gr. granulated sugar
100	cc. water

Serves: 8 persons

Preparation Sponge

Beat the egg whites with half of the sugar. Beat the egg yolks to rubans with the rest of sugar. Incorporate the egg whites with the egg yolks and then the sifted flour with cocoa. Bake in a grased cake pan at 180ºC by 30 minutes. Remove from the oven and cool on grid.

Cake assembly

Beat the cream to Chantilly with powdered sugar; divide the sponge in three layers with a serrated knife. Soak with syrup the first disc, scatter a thin layer of murtilla jam, chantilly cream and murtilla; continue until finishing all the layers, cover the cake completely with chantilly cream and decorate with cream, murtilla and chocolate decoration.

Preparation Light syrup

Bring all the ingredients to boil by 5 minutes. murtilla can be added to smooth it and to give it more flavor

Torta de Murtilla

Ingredientes bizcochuelo

4	huevos	200	cc. de almíbar liviano
140	gr. de harina	600	cc. de crema chantilly
140	gr. de azúcar granulada	60	gr. de azúcar flor
15	gr. de cacao amargo	100	gr. de virutas de chocolate

Ingredientes relleno

250	gr. de mermelada de **murtilla**
300	gr. de **murtilla** pasada por almíbar

Ingredientes almíbar liviano

100	gr. de azúcar granulada
100	cc. de agua

Rendimiento: 8 personas

Preparación Biscocho

Batir las clara a nieve con la mitad del azúcar. Batir las yemas a punto de rubans con el resto del azúcar. Incorporar el batido de claras sobre el de yemas. Incorporar la harina previamente cernida con el cacao. Hornear en molde enmantequillado a 180º C, durante 30 minutos. Retirar del horno y enfriar sobre rejilla.

Montaje de Torta

Batir la crema con azúcar flor. Dividir el bizcochuelo en tres capas ayudándose con un cuchillo de sierra. Remojar con almíbar el primer disco, esparcir una delgada capa de mermelada de murtilla, crema chantilly y murtilla cocida por almíbar, continuar hasta terminar todas las capas. Cubrir completamente la torta con crema chantilly y decorar con crema, murtilla y virutas de chocolate.

Preparación almíbar

Hervir todo junto por 5 minutos. Se le puede agregar la murtilla para suavizarla y darle más sabor.

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Torta de Yogurt con Murtilla

Ingredientes biscochuelo

30 gr. de harina sin polvos de hornear
30 gr. de azúcar granulada
1 huevo
200 gr. de **murtilla** cocida en almíbar ligero

Ingredientes almíbar ligero

200 gr. de azúcar granulada
200 cc. de agua

Ingredientes base de yogurt

2 yogurt sin sabor
250 cc. de crema semibatida
100 gr. de azúcar flor
7 hojas de colapez

Rendimiento

14 personas

Preparación

Preparar un disco de bizcocho con los ingredientes indicados. Mezclar el yogurt con el azúcar flor, agregar colapez hidratado y disuelto e incorporar suavemente la crema semibatida. Aceitar un molde de 20 cm. de diámetro, espolvorear con azúcar flor, disponer el disco de bizcochuelo, remojado con el almíbar ligero, sobre éste vaciar la mezcla de yogurt y murtilla. Llevar a congelación hasta que cuaje. Desmoldar y presentar con murtilla como decoración. (molde aro 24 cm.)

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Yogurth Cake with Murtilla

Sponge ingredients

30 gr. all purpose flour
30 gr. granulated sugar
1 egg

Yogurt base ingredients

200 gr. **murtilla** (cooked in light syrup)
2 yoghurts
250 cc. semi whipped cream
100 gr. powdered sugar
7 sheets of gelatin

Light syrup ingredients

200 gr. granulated sugar
200 cc. water

Serves: 14 persons

Preparation

Make the sponge with the indicated ingredients. Mix yoghurt with powdered sugar, add the hydrated and dissolved gelatin leaves. Incorporate the semi whipped cream. Oil a cake pan of 20 cm. diameter, dust with powdered sugar. Put the sponge disc, soaked in syrup, inside the cake pan and on top put the mixture of yogurt and murtilla. Freeze. Remove from the cake pan and decorate with murtilla.

Kuchen y Queques

Kuchen

Streussel Kuchen with Murtilla

Murbe pastry ingredients

50	gr. powdered sugar
100	gr. margarine
150	gr. flour
2	gr. baking powder

Batter ingredients 4/4

50	gr. butter
50	gr. flour
1 egg	
50	gr. powdered sugar

Streusel ingredients

200	gr. **murtilla** cooked in syrup
100	gr. unsalted butter
160	gr. flour
100	gr. granulated sugar
20	gr. pulverized almonds (optative)

Serves: 14 persons

Preparation

Make a base with the murbe pastry ingredients. Elaborate the 4/4 batter, creaming the butter with sugar, and then adding the egg and the sifted flour with baking powder. Mix all the streusels dry ingredients. Put a 1 cm layer of the batter over the murbe pastry and pre bake for 7 minutes at 200ºC, Remove from the oven; cover with murtillas and on top of this put the streusel. Bake at 180ºC by 12 minutes (cake pan 24 cm diameter)

Kuchen de Migas con Murtilla

Ingredientes masa mürbe

50	gr. de azúcar flor
100	gr. de margarina
150	gr. de harina

Ingredientes batido 4/4

50	gr. de mantequilla
50	gr. de harina
1	huevos
50	gr. de azúcar flor
2	gr. de polvo de hornear

Ingredientes Streussel

200	gr. de **murtilla** pasada por almíbar
100	gr. de mantequilla s/s
160	gr. de harina
100	gr. de azúcar granulada
20	gr. de almendras molidas (optativo)

Rendimiento: 14 personas

Preparación

Masa mürbe : incorporar suavemente los ingredientes con la yema de los dedos.
Batido 4/4 : Incorporar la margarina con el azúcar hasta lograr una mezcla homogénea, luego agregar los demás ingredientes.

Confeccionar una base con la masa mürbe. Elaborar el batido 4/4 con método de cremado. Cernizcar todos los ingredientes secos del streussel. Disponer una capa de 1 cm. del batido 4/4 sobre la masa mürbe, cocer por 7 minutos a 200º C, retirar del horno y cubrir con la murtilla y sobre estos la masa de streussel. Terminar de cocer a 180º C por 12 minutos (molde aro 24 cm.)

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Murta Kuchen

Ingredients

1/2	kg. **murta**	3	cups sugar
1/8	kg butter	1	can of cream
1/2	cups sifted flour	3	eggs
1/2	cup cornstarch		

Serves: 10 persons

Pastry preparation

Beat half of the butter with 3 egg yolks, add sifted flour and cornstarch. Dampen the pastry to make more easy the roll out

Stuffed preparation

Blend murtillas in a blender; melt the remaining butter, add the murtillas and 2 cups sugar, stirring constantly the mixture by 30 minutes. Parallel, beat the egg whites adding sugar to taste and the can of cream.

Kuchen assembly

Roll out the pastry and cover the cake pan. Bake at 180ºC until golden. Add the murtilla stuffed previously prepared and on top of that the cream. Bake again until is golden brown

Kuchen de Murta

Ingredientes

1/2	kg. de **murta** licuada	2	tazas de azúcar
1/8	mantequilla	1	tarro de crema
1/2	taza de harina cernida	3	huevos
1/2	taza de maicena cernida		

Rendimiento: 10 personas

Preparación masa

Mezclar harina y maicena cernida agregar medio pan de mantequilla batido con las tres yemas de huevo. Humedecer la masa para poder uslerearla.

Preparación relleno

En un sartén derretir medio pan de mantequilla, una vez disuelta la mantequilla agregar la murta licuada y las dos tazas de azúcar. Mantener la mezcla a fuego lento durante media hora y revolviendo constantemente para evitar que se pegue. Dejar enfriar y agregar las claras de huevo batidas, azúcar a gusto y crema. Moler la murta "sin corona" en la licuadora.

Montaje del kuchen

Uslerear la masa y cubrir con ella el molde, contorno y fondo. Llevar al horno caliente a 180º C., hasta que se dore. Agregar el relleno de murta previamente preparado y sobre este la crema. Llevar al horno nuevamente hasta que se dore.

Rosario Barria de Torralbo
Valdivia

"Little Balls" Kuchen

Pastry ingredients

1/2	kg **murtilla**	1	teaspoon vanilla essence
1	tablespoon butter	2	teaspoons baking powder
2	eggs	1 1/2	cup flour
1/2	cup powdered sugar		

Cream ingredients

3	cups milk	1	tablespoon semola
2	eggs	1	tablespoon flour
3	tablespoons granulated sugar		orange zest
2	teaspoons vanilla essence		

"Little balls" ingredients

7	tablespoons flour	2	teaspoons cinnamon
7	tablespoons powdered sugar	1/8	kg butter

Serves: 10 persons

Preparation

Beat butter with sugar, eggs and vanilla essence to form a cream; add sifted flour with baking powder creating a soft pastry. Cover a greased cake pan with the pastry. On top of that put the desire fruit: murtilla, bananas, grapes, raspberries, strawberries, pears, peaches, etc. Once the fruit was put over the pastry cover with cream and the "little balls". Bake at medium temperature by 40 minutes approximately. Cool in the cake pan.

Cream preparation

In a pan bring to a boil 2 cups of milk with orange zest and sugar. Dissolve semola and flour in the remaining milk, adding this to the boiled milk, stirring constantly.

Beat the egg whites until soft peaks form; add to the milk mixture beating well for a few minutes. Remove from fire, add egg yolks and vanilla essence.

"Little balls" preparation

In a bowl mix flour, sugar and cinnamon very well. Form a hole in the center and add melted butter. Mix softly with the hand and form the little balls (you can keep this in a jar inside the refrigerator, and can be prepared the previous day).

Kuchen de "Pelotitas"

Ingredientes masa

1/2 kg de **murtilla**
1 cda. de mantequilla
2 huevos
1/2 taza de azúcar flor
1 cdta de esencia de vainilla
2 cdtas de polvos de hornear
1 1/2 taza de harina

Ingredientes crema

3 tazas de leche
2 huevos
3 cdas. de azúcar granulada
2 cdtas. esencia de vainilla
1 cda. colmada de nutrina
1 cda. colmada de harina
cáscara de naranja

Ingredientes "Pelotitas"

7 cdas. de harina
7 cdas. de azúcar flor
2 cdtas. La canela
1/8 kg de mantequilla

Rendimiento: 10 personas

Preparación

En una fuente bata la mantequilla con el azúcar, los huevos y la vainilla, hasta formar una crema, luego agregue la harina mezclada con los polvos de hornear formando una masa blanda. La masa se extiende en un molde enmantequillado, ayudándose con harina. Sobre la masa se coloca la fruta deseada, que puede ser: murtilla, plátanos, uvas, frutillas, frambuesas, ruibarbo, peras duraznos, etc. Una vez colocada la fruta, se cubre con la crema y sobre ella van pelotitas, se llevan al horno moderado por 40 minutos aproximadamente. Se deja enfriar en el mismo molde.

Preparación de la crema

En una olla se pone a hervir dos y media tazas de leche con la cáscara de naranja y el azúcar. Se disuelve la nutrina y la harina en media taza de leche, la que se agrega a la leche ya hervida, revolviendo constantemente. Aparte se baten las claras a nieve, una vez firmes, se agregan a la leche, batiéndose muy bien por unos minutos. Se retira del fuego, se le añaden las yemas batidas y la esencia de vainilla.

Preparación de las "pelotitas"

En una fuente mezcle la harina, el azúcar y la canela uniéndola bien, forme un hoyo en el centro, al que le agrega la mantequilla derretida. Una suavemente con la mano y forme las pelotitas, las que puede guardar en un frasco en el refrigerador. Estas se pueden preparar el día anterior.

Nora Weisser F.
Chocolates Norweisser
Temuco

Kuchen de Ricota con Murtilla

Ingredientes masa mürbe

50	gr. de azúcar flor
100	gr. de margarina
150	gr. de harina

Ingredientes crema de Ricota

100	gr. de **murtilla** cocida por almíbar
4	huevos
250	gr. de crema
250	gr. de ricota
120	gr. de azúcar granulada
40	gr. de maicena
	zeste de limón

Rendimiento: 14 personas

Preparación

Hacer una base de 20 cm. de diámetro con la masa mürbe. Cremar la ricota con el azúcar, el zeste de limón, maicena, los huevos batidos y la crema semibatida. Colocar la murtilla sobre la masa mürbe y luego el batido. Hornear a 170º C por 40 minutos. Enfriar, desmoldar y presentar espolvoreado con azúcar flor. (molde aro 24 cm.)

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Ricotta Cake with Murtilla

Murbe pastry ingredients

50	gr. powdered sugar
100	gr. margarine
150	gr. flour

Ricotta cream ingredients

100	gr. **murtilla** cooked in syrup
4	eggs
250	gr. cream
250	gr. ricotta
120	gr. granulated sugar
40	gr. cornstarch
	lemon zest

Serves: 14 persons

Preparation

Make a 20 cm base with the murbe pastry ingredients. Cream ricotta with sugar, add lemon zest and cornstarch. Add beaten eggs and the semi whipped cream. Put the murtillas over the murbe pastry and on top of that the ricotta cream. Bake at 170ºC by 40 minutes. Cool, remove from the cake pan and dust with powdered sugar (cake pan 24 cm diameter)

Rollo de Murtilla

Ingredientes bizcochuelo

1/4	kg. de **murtilla**	120	gr. de harina
4	huevos	120	gr. de azúcar granulada

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Batir las yemas con la mitad (60 gr) del azúcar a rubans. Por otro lado, batir las claras a nieve con el azúcar restante. Unir ambos batidos e incorporar suavemente la harina cernida. Espatular la mezcla sobre lata forrada con papel mantequilla. Hornear a 220º C. por 4 a 5 minutos. Retirar del horno, extraer el papel de cocción y enfriar enrollado. Esparcir manjar mezclado con murtillas pasadas por almíbar. Rellenar el rollo y enfriar. Decorar con manjar y murtillas.

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Murtilla Roll

Sponge ingredients

1/4	kg. **murtilla**	120	gr. flour
4	eggs	120	gr. granulated sugar

Serves: 8 persons

Preparation

Beat egg yolks with half the sugar to rubans. Beat the egg whites with the remaining sugar. Mix softly and incorporate sifted flour. Spread the mixture over a baking sheet covered with parchment paper. Bake at 220ºC by 4 – 5 minutes. Remove from the oven, take the paper out and roll; cool. Fill the roll with manjar mixed with murtillas cooked in syrup. Cool and decorate with manjar and murtillas

Queque de Murtilla

Ingredientes

160	gr. de **murtilla**	50	gr. de nueces
155	gr. de mantequilla	50	gr. de almendras
155	gr. de azúcar flor	300	gr. de harina
10	gr. de miel	20	gr. de polvos de hornear
50	gr. de pasas corinto	5	huevos
50	gr. de pasas sultanas	200	cc. de coñac
50	gr. de fruta confitada	80	cc. de leche
			clavo de olor, canela, nuez moscada todo en polvo

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Cremar la mantequilla, azúcar flor y especies a pomada. Agregar miel disuelta a baño maría y huevos de a uno sin dejar de batir. Remojar la murtilla, fruta, pasas en coñac. Picar las nueces y almendras, mezclar con la fruta macerada y estilada, agregar un velo de harina de la misma receta a la fruta estilada. Agregar harina restante cernida con los polvos de hornear. Incorporar leche si fuera necesario. Hornear a 170º C. por 60 minutos (molde cajón chico).

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Murtilla Cake

Ingredients

160	gr. **murtilla**	50	gr. candied fruit	200	cc. Cognac
155	gr. butter	50	gr. walnuts	80	cc. milk
155	gr. powdered sugar	50	gr. almonds		cloves, cinammon,
10	gr. honey	300	gr. flour		nutmeg
50	gr. Corinto raisins	20	gr. baking powder		
50	gr. sultanas	5	eggs		

Serves: 8 persons

Preparation

Cream butter, powdered sugar and species; add dissolved honey to bath maría and eggs, one by one without letting beat. Soak raisins and candied fruit in Cognac. Add minced walnuts and almonds to the macerated and strained fruits and add a tablespoon of flour. Add the remaining sifted flour with baking powder. Incorporate milk if is necessary. Bake at 170ºC by 60 minutes approximately

Kuchen de Murtilla

Ingredientes

1/2	kg. de **murtilla**	2	huevos
2	cdas. de mantequilla	1/2	cdta de polvos de hornear
3	cdas. de azúcar	1	taza de harina
5	cdas. de leche fría		esencia de vainilla

Rendimiento: 10 personas

Preparación

En una fuente bata la mantequilla con el azúcar y los huevos hasta formar una crema. Luego se le agrega la leche y la harina mezclada con el royal, se forma una masa blanca, con la que se cubre un molde enmantequillado. En la masa se entierra la murtilla y sobre èl se desparrama la siguiente mezcla: 4 cdas. de azúcar granulada; 4 cdas, de nueces molidas; 1 cdta. de canela o chocolate en polvo.

Se unen el azúcar, las nueces y la canela, luego se desparraman sobre la murtilla cubriéndolo todo. Se lleva a horno regular por unos 25 minutos aproximadamente.

Nora Weisser F
Chocolates Norweisser
Temuco

Murtilla Kuchen

Ingredients

1/2	kg. **murtilla**	2	eggs
2	tablespoons butter	1/2	teaspoon baking powder
3	tablespoons sugar	1	cup flour
5	tablespoons cold milk		vanilla essence

Serves: 10 persons

Preparation

Beat butter with sugar and eggs to form a cream. Add milk and sifted flour with baking powder. Form a white pastry and cover a greased cake pan. Bury the murtillas in the pastry and scatter on top of that the following mixture:4 tablespoons granulated sugar; 4 tablespoons pulverized walnuts; 1 teaspoon cinnamon or cocoa.
Mix sugar, walnuts and cinnamon; scatter over the murtillas covering everything. Bake at medium temperature by 25 minutes approximately.

Postres

Desserts

Caramelized Myrtus Berries Parfait With its Ragout and Ice Cream

Ingredients

40 gr. **myrtus berries**
1 egg yolk
50 gr. sugar
50 cc. water
60 cc. cream
1 leaf flavorless jelly (colapez)

For the ragout

20 gr. **myrtus berries**
10 gr. sugar
5 cc. pisco

For the ice cream

30 gr. **myrtus berries**
30 cc. cream
25 gr. egg
30 cc. milk
50 gr. sugar

Serves: 1 person

Preparation

Caramelize the myrtus berries with the sugar on a pan and once done, grind to puree. Whisk the yolk to "ruban", separately prepare a sirup and add to the yolk. Warm up the caramelized myrtus berries puree, add the soken jelly and once warm, add to the yolk. Whisk the cream to chantilly and add to the latter. Place in a mold and refrigerate.

Ragout. Place the myrtus berries on a pan, add sugar and flame with the pisco. Let simmer for 3 minutes.

Ice cream. Warm the milk, cream and sugar, under 80°C, add whisked egg together with myrtus berries, place in ice cream maker and beat until creamy.

Presentation.

Place the parfait in the middle of the plate, the ragout and finally, the ice cream.

Parfait de Murtillas Caramelizadas con su Ragout y Helado

Ingredientes

40	gr. **murtillas**
1	un. yema de huevo
50	gr azúcar
50	cc. agua
60	cc. crema
1	hoja colapez

Ingredientes Ragout

20	gr. de **murtillas**
10	gr. azúcar
5	cc. Pisco

Ingredientes helados

30	gr. **murtillas**
30	cc. crema
25	gr. huevo
30	cc leche.
50	gr azúcar.

Rendimiento: 1 persona

Preparación

Caramelizar las murtillas con el azúcar en una sartén una vez caramelizadas moler en forma de pulpa. Batir la yema a ruban, aparte preparar un almíbar de pelo e incorporar a la yema. Calentar la pulpa de murtillas caramelizadas, agregar colapez hidratado y una vez tibio incorporar a la yema. Batir la crema chantilly y agregarla a la última preparación. Colocar en molde y enfriar.

Preparación Ragout

Colocar en un sartén las murtillas, agregarle el azúcar y flambear con el pisco. Cocinar por 3 minutos.

Preparación helado

Calentar la leche, crema y azúcar sin pasar de 80 ° C. Incorporar el huevo batido y colado junto con las murtillas, colocar en máquina de helados, batir hasta obtener un helado cremoso.

Montaje del plato

Colocar en el centro del plato el parfait, luego el ragout y por último el helado

Rodrigo Jofré
Chef de Cuisine Villarrica Park Lake Hotel
Villarrica

Parfait de Chocolate con Murta

Ingredientes

1	frasco grande de **murta** en almíbar.
500	grs. de chocolate en polvo dulce.
1/2	litro de crema batida
2	sobres de gelatina sin sabor, disuelta en un poco de agua en el microondas (30 segundos a full power)

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Batir la crema. Mezclar 1/2 frasco de murtas en almíbar previamente licuados con el chocolate. Incorporar a la crema sin batir y la gelatina sin sabor colada. Forrar un molde con plástico o usar un molde desmontable, vaciar la mezcla. Dejar en el refrigerador de un día para otro. Desmoldar y servir adornado con la 1/2 restante de las murtas en almíbar.

Gemita Durán
Temuco

Chocolate Parfait with Murta

Ingredients

1	Jar of **murtas** syrup
500	grs. Sweet powdered chocolate
1	lt. whipped cream
2	envelopes gelatin without flavour, dissolved in water (30 seconds in microwave)

Serves: 8 persons

Preparation

Beat the cream. Mix murtas previously with chocolate. Incorporate to cream without beating the strained gelatin without flavour. Line a tin plastic or use a dismounted mould then pour the mixture in place in the fridge from one day to another. Retire from mould and serve decorated with the remaining of murtas syrup.

Delicia de la Araucanía

Ingredientes

250	gr. de mermelada de **murtilla**	250	gr. de azúcar flor
1/2	gr. de **murtillas**	2	sobres de gelatina sin sabor
1	litro de crema	1	trizo de bizcocho normal (base)

Preparación

Se maceran las murtillas en Cherry. Luego, se prepara un mousse con la crema, los huevos, el azúcar y la gelatina. Una vez listo el mousse se incorpora las murtillas y la mermelada a este. Se coloca todo sobre un bizcocho.

Roberto Silva
Chef Hotel Terra Verde
Temuco

Araucanía Delight

Ingredients

250	gr. **murtilla** jam	250	gr. powdered sugar
1/2	gr. **murtillas**	2	envelopes gelatin (without flavor)
1	lt cream	1	sponge base

Preparation

Macerate murtillas in Cherry; prepare a mousse with cream, eggs, sugar and gelatin. Once the mousse is ready, incorporate the murtillas and the jam. Put everything over the sponge base.

Ravioli Crujiente de Murtilla

Ingredientes

50	gr. de **murtilla** fresca	35	gr. de mantequilla sin sal
30	gr. de masa philo	10	gr. de azúcar flor
3	gr. de menta fresca	20	gr. de azúcar granulada
3	gr. de salvia fresca	25	gr. de sorbete de té
1	gr. de cardamomo		

Rendimiento: 1 Persona

Preparación

Macerar las murtillas con el azúcar flor, agregándola de a poco. Incorporarle las hierbas picadas, (menta y salvia), condimentar con el cardamomo, y rellenar con esta mezcla la masa philo, pintar con mantequilla clarificada y hornear por 5 minutos, espolvorear con azúcar flor y servir con el sorbete de té.

Pablo Gálvez
Chef Hotel del Lago
Pucón

Crunchy Murtilla Ravioli

Ingredients

50	gr. fresh **murtilla**	35	gr. unsalted butter
30	gr. philo pastry	10	gr. powdered sugar
3	gr. fresh mint	20	gr. granulated sugar
3	gr. fresh sage	25	gr. tea sherbet
1	gr. cardamom		

Serves: 1 Person

Preparation

Macerate murtillas with the sugar, adding this little by little. Incorporate chopped fresh herbs and the cardamom; fill the philo pastry, brush with clarified butter and bake by 5 minutes. Dust with sugar and served with the sherbet

Mousse de Murtilla

Ingredientes base de Mouse

200	gr. de pulpa de **murtilla** pasada por cedazo	4	huevos
80	gr. de azúcar granulada	8	hojas de colapez
		400	c.c. de crema semibatida

Rendimiento: 8 personas

Preparación

Batir los huevos espumosos a baño maría. Continuar batiendo fuera del baño maría. Cuando la mezcla este a menos de 50ºC incorporar el colapez hidratado y disuelto. Agregar la pulpa de murtilla pasada por cedazo. Finalmente agregar la crema semibatida y vaciar a moldes. Refrigerar.

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Murtilla Mouse

Mouse base ingredients

200	gr. **murtilla** pulp, strained	8	sheets of gelatin
80	gr. granulated sugar	400	cc semi whipped cream
4	eggs		

Serves: 8 persons

Preparation

Beat the eggs to frothy to bath maría. Continue beating out of the bath maría. When the mixture is under 50ºC incorporate the hydrated and dissolved gelatin leaves. Add the murtilla and finally the semi whipped cream. Put the mixture to the molds and refrigerate

Crepes Filled with Murtilla

Crepes ingredients

300	cc. milk
2	eggs
30	gr. butter
150	gr. flour
500	cc. milk
100	gr. granulated sugar
40	gr. cornstarch
3	egg yolks

Murtilla cream ingredients

200 grs. **murtilla** pulp

Serves: 8 persons

Crepês Preparation

Mix all the ingredients. Heat the pan and add oil. Make the crepes. Remove from fire and cool. They are possible to be filled up with a cream of murtilla

Murtilla Cream Preparation

Mix all the ingredients. Bring to a boil until cornstarch thickens, 3 minutes approximately. Use as a filling.

Crêpes Rellenos con Murtilla

Ingredientes masa crêpes

300	cc. de leche	30	gr. de mantequilla
2	huevos	150	gr. de harina

Ingredientes crema de murtilla

200	grs. de pulpa de **murtilla**	40	gr. de maicena
500	cc. de leche	3	yemas de huevo
100	gr. de azúcar granulada		

Rendimiento: 8 personas

Preparación masa crepês

Mezclar todos los ingredientes. Calentar un sartén y agregar un poco de aceite. Vaciar el batido y distribuirlo sobre el fondo del sartén. Una vez dorado dar vuelta y continuar la cocción. Retirar y enfriar. Se rellena con una crema de murtilla.

Preparación crema murtilla

Mezclar todos los ingredientes. Llevar a fuego hasta que espese la maicena 3 minutos. Utilizar como relleno.

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Salsa de Murtilla

Ingredientes

250	gr. de **murtilla**	250	gr. de azúcar flor
10	cc. de Ron		

Preparación

Mezclar todos los ingredientes. Cocer a fuego durante 5 minutos. Filtrar y utilizar como salsa de postres, base de mousse, etc.

Juan Santana Rubio
Cocina Internacional
INACAP Temuco

Murtilla Sauce

Ingredients

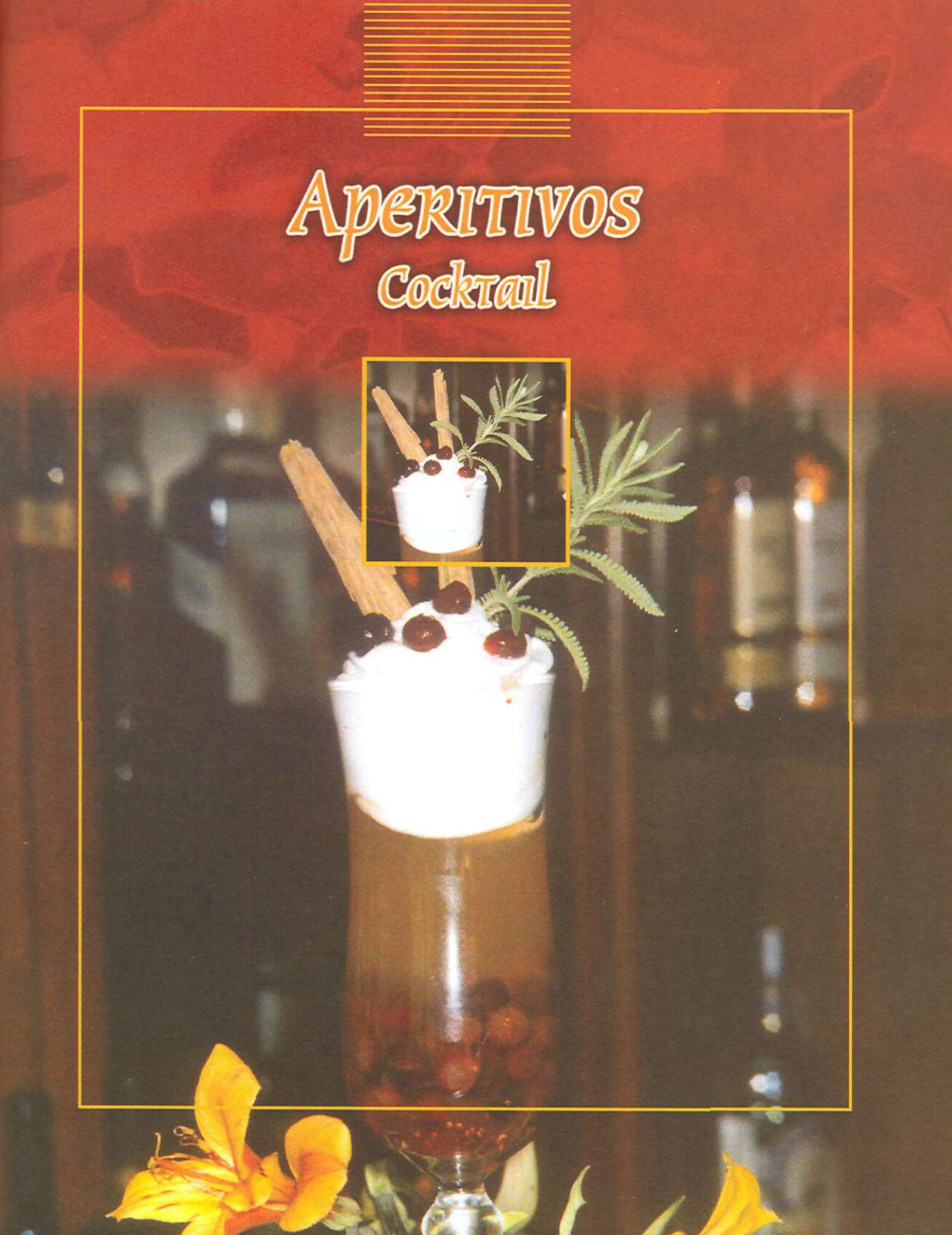
250	gr. **murtilla**	250	gr. powdered sugar
10	cc. Rum		

Preparation

Mix all the ingredients. Cook by 5 minutes. Strain and use as a dessert sauce, mousse base, etc

Aperitivos

Cocktail



Murtao

Ingredientes

murta	Azúcar	Aguardiente

Preparación

Lavar la fruta y secarle los tallos. Usar un envase de vidrio (pipa o botella), llenado hasta la mitad con murta, luego llenarlo con agua ardiente. Dejar reposar 3 meses. Luego colar en una bolsa de género sin estrujar, solo estilar. Hacer un almíbar de pelo y colocar lo necesario a gusto.

Sociedad de Socorros Mutuos
Osorno

Murtao

Ingredients

murta	Sugar	Aguardiente

Preparation

Wash the fruit and remove the stems. Use a glass package (pipe or bottle), filled until half with murtilla and the rest with aguardiente. Let rest by 3 months. Strain through a fabric, without squeezing, just let it drain. Make syrup and add to taste

Aperitivo Ensenada

Ingredientes

1/2	medida de pisco	hielo	1	medida de jugo de murta en conserva

Rendimiento: 1 persona

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y servir como aperitivo o bajativo

Margoth Alvarado
Las Tranqueras Restaurant
Ensenada

Ensenada Cocktail

Ingredients

1/2	pisco measurement	ice	1	murtilla juice measurement

Serves: 1 person

Preparation

Mix all the ingredients and serve

Aperitivo Volcán Osorno

Ingredientes

1 medida de vino late harvest
1 medida de jugo de murta en conserva
1 cucharadita de cacao

Rendimiento: 1 persona.

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y servir como aperitivo o bajativo

Margoth Alvarado
Las Tranqueras Restaurant
Ensenada

Volcano Osorno Cocktail

Ingredients

1 late harvest wine measurement
1 murtilla juice measurement
1 teaspoon cocoa

Serves: 1 person

Preparation

Mix all the ingredients and serve

Mermeladas, Jarabes Jaleas y Conservas

Jam, Syrup and Jelly

Mermelada de Murta

Ingredientes

1	kg. de **murta**	1	kg. de azúcar

Rendimiento: 1 kilogramo

Preparación

Pasar la murta cruda por un cedazo o molinillo. La pasta resultante se pesa y se coloca en una olla al fuego agregando la misma cantidad de azúcar (1 kg de pasta + 1 kg de azúcar), se revuelve constantemente para que no se pegue. Se le da punto. Una vez terminado se sirve para rellenar bombones, brazo de reina y para acompañar pan recién horneado.

Sociedad de Socorros Mutuos
Osorno

Murta Jam

Ingredients

1	kg. **murta**	1	kg. sugar

Yield: 1 kilogram

Preparation

Strain murta through a sieve or molinillo that retains the peel. Weight the resulting paste and put the same amount of sugar in a pot on fire (1 kg of murtilla paste + 1 kg of sugar), stirring constantly so that it does not stick. Cook until it thickens. Once finished uses to fill up chocolates, rolls and with baked bread

Jarabe de Murta

Ingredientes

2 kg. de **murta**

2 kg. de azúcar

Preparación

Se hierve la murta hasta que quede bien molida, se deja enfriar y se vuelve a moler. Se coloca en una bolsa de género y se le deja estilar durante toda la noche. No se debe exprimir con las manos. Al día siguiente se mide taza por taza (una de jugo de murta y otra de azúcar) se hierve 15 a 20 minutos, no se debe dejar de revolver, después se retira del fuego y se deja enfriar.

Silvia Rivera
Ensenada

Murta Syrup

Ingredients

2 kg. **murta**

2 kg. sugar

Preparation

Place murta in a pot on fire and boil until it is well cooked, cool and grind. Strain through a fabric, without squeezing, letting it drain all night. The next day measure cup by cup (one of murtilla juice and another one of sugar) boil 15 to 20 minutes, stirring constantly so that it does not stick. Remove from fire and cool

Jalea de Murta

Ingredientes

Murta Azúcar

Preparación

Lavar las murtas, quitarles los tallos, luego colocarlas en una olla. Agregar agua hasta tapar la fruta. Hervir por 1/2 hora y dejar destapada toda la noche. Colar en un colador fino. Sólo se usa el jugo claro que escurre, no aplastar ni empujar. Se mide un litro de jugo por un litro de azúcar. Se coloca en una olla a hervir hasta que cuaje, en caliente envasar en moldes que permitan desmoldar sin perder la forma

Sociedad de Socorros Mutuos
Osorno

Murta Jelly

Ingredientes

Murta Sugar

Preparation

Wash the **murta**, remove the stems and place them in a pot on fire. Add water until the fruit is covered. Boil by 1/2 hour and leave the night without the lid. Strain through a fine strainer. Use only the clear strained juice, without squeezing or pushing. Measure one liter of juice by one liter of sugar, place the mixture into a pot and boil until it thickens. Package hot in molds

Murta en Almibar

Ingredientes

Murta Azúcar

Preparación

Se lavan las murtas y se le sacan lo tallos. Colocar en una olla, agregar agua a un nivel inferior a tapar la fruta. Colocar a fuego medio y hervir destapado por 15 minutos. Retirar y dejar hasta el día siguiente tapada. Después colar en un colador fino.

Se pesa la fruta colada y ese peso en azúcar se hace almíbar de pelo hasta que esté glaceando, agregar las murtas cocidas y hacer hervir 10 minutos. Se retiran del fuego y al día siguiente se repite esa cocción y se deja enfriar.

Se rellenan los frascos de vidrio para conserva, se tapan y se llevan a hervir en la olla Beck. La fruta resulta con algo de jugo. Esta sirve para tortas, kuchen o chocolates.

Sociedad de Socorros Mutuos
Osorno

Murta in Syrup

Ingredients

Murta Sugar

Preparation

Wash the murta, remove the stems and place them in a pot on medium fire. Add water at an inferior level to cover the fruit; boil without the lid by 15 minutes and remove from the fire; leave until the following day, covered, and then strain through a fine strainer

Strained fruit is measured and that weight in sugar is made syrup, adding cooked murtillas and boiling by 10'. Remove from fire and repeat this operation the next day. Cool.

Fill preserve glass bottles, cover and bring to a boil in the Beck pot. The fruit has some juice. Use for cakes fillings, kuchen or chocolates

Mención Especial

Agradecemos la disposición y tiempo a todos quienes colaboraron con recetas para la edición de esta publicación, en especial el apoyo brindado por INACAP Temuco en la traducción al Inglés; a Rodrigo Jofré, Chef del Hotel Park Lake de Villarrica por las fotografías de portada y portadilla interior de platos principales y postres; a Hernán Atencio, Chef Hotel Terraverde por la fotografía de portadilla inserta en platos principales y aperitivos.