

CALAPURCA

Si hay algo que habla de la cultura de un pueblo es su comida y para comenzar este recorrido por Chile, les recomendamos la CALAPURCA, una preparación aymara que es parte del patrimonio del norte grande y donde aún se utilizan las piedras calientes como método de cocción.



Preparación:
 Poner las carnes (de llamo, de pechuga de pollo, de cogote de cordero y de vacuno) en una olla con agua fría, con las 2 cebollas y las 3 zanahorias. En un saquito de tela poner el cebollín, laurel, pimienta, 2 clavos de olor, cilantro, 1 diente de ajo y 1 hoja de apio, debe hervir 15 minutos y luego cocer a fuego bajo otros 45 minutos. Una vez cocidas las carnes, se retiran y se desmenuzan. Cocer aparte el mote y las papas en agua con sal, unas vez listas, desmenuzar las papas con las manos. Hacer una fritura con ajo, cebolla, zanahoria y ají de color, agregar al caldo de las carnes y al maíz. Cuando vuelva a hervir, se ponen las papas y se sirve muy caliente con cilantro picado y listo.

Fuente: «Cocinas Mestizas de Chile» de Sonia Montecino.

XV Región. Capital: Arica
Población: 239.126* - Superficie: 16.898,6 km²

*Fuente: INE. Proyecciones de población al 2015.

BITÁCORA



LA OLLA DELICIOSA

Los ingredientes para cocinar una exquisita calapurca son:

• _____	• _____
• _____	• _____
• _____	• _____



PIENSA, GRAN PENSADOR

¿Por qué se dice tanto que la gastronomía es parte de la cultura de un país?



EL ARTISTA ERES TÚ

Dibuja tus 4 platos favoritos. ¿Qué origen tienen?