

CALDILLO DE CONGRIO

«En el mar tormentoso de Chile vive el rosado congrio, gigante anguila de nevada carne. Y en las ollas chilenas, en la costa, nació el caldillo grávido y succulento, provechoso. Lleven a la cocina el congrio

desollado, su piel manchada cede como un guante y al descubierto queda entonces el racimo del mar, el congrio tierno

reluce ya desnudo, preparado para nuestro apetito...». El que habla es nuestro Premio Nobel de Literatura, Pablo Neruda. Este poeta sibarita le dedicó una de sus odas al CALDILLO DE CONGRIO, un plato típico

del litoral central y particularmente de Valparaíso.



POPULAR Y REPONEDOR

Este caldillo incluye medallones de congrio dorado, cebolla, papas, tomates, ajo, vino blanco y ají color. Se cocina también con la cabeza del pescado para darle más sabor y se sirve, siempre, en paila de greda para que así pueda conservar el calor.



PLATOS MARINOS

Con más de 4000 kilómetros de costa, era de esperar que nuestra gastronomía incluyera una gran variedad de pescados y mariscos. Nuestra especialidad consiste en la calidad de éstos, gracias a la Corriente de Humboldt que enfría las temperaturas de las aguas marinas.

Así, damos vida a platos como el «pastel de jaiba», los «locos con mayo», la «merluza frita», la «paila marina», las «machas a la parmesana», el «mariscal», el «ceviche» y el «cochayuyo», alga exclusivamente chilena.



Restaurante Bote Salvavidas. Muelle Prat, Valparaíso.

V Región. Capital: Valparaíso

Población: 1.825.757* - Superficie: 16.396,1 km²

*Fuente: INE. Proyecciones de población al 2015.

BITÁCORA



LA OLLA DELICIOSA

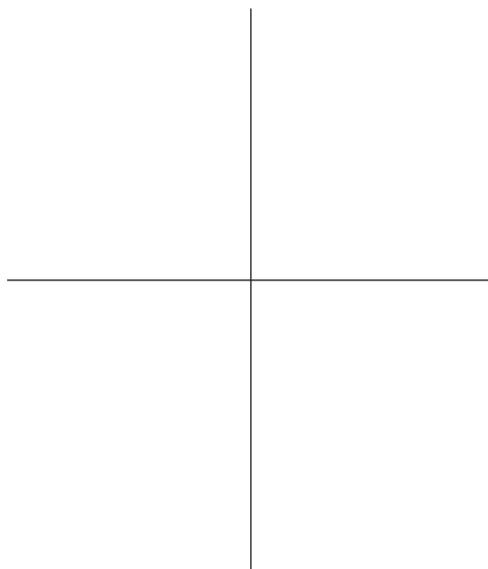
Sea un buen cocinero(a). Anote aquí todos los ingredientes que lleva un Caldillo de Congrio. ¿Tiene merquén?

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



EL ARTISTA ERES TÚ

¿Cómo son el congrio, la reineta, la corvina y la albacora? Dibújalas.



PIENSA, GRAN PENSADOR

Inventa una campaña publicitaria para que los chilenos consuman más pescados y mariscos. ¿Cuáles serían tus tres ideas principales?

- _____
- _____
- _____