



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INIA INTIHUASI

Receta de cocina en base a Subproductos de la Nuez

Pichanga Coquimbana

Chef Fernando Madariaga

@madariaga_chef

Ingredientes (4 personas)

- 200 g de salchichón de burro o equivalente
- 120 g de queso de cabra en cubos
- 160 g de palta en cubos
- 4 g de nueces en escabeche en cuartos
- 1/2 zanahoria encurtida en rondelle
- 1/2 unidades de aceitunas
- 8 unidades de pepinillos cortados en 6 partes c/u
- 8 unidades de cebolla en perla en cuartos
- 20 g de ají en rodajas
- 80 g de cebolla en escabeche en cuartos
- Sal y aceite de nuez a gusto





Pichanga Coquimbana



Mise en Place

- Reunir los utensilios necesarios.
- Lavar y desinfectar las verduras y algas.

Preparación

- Limpiar y retirar la piel del salchichón, cortar en rodajas de 1 cm y luego en cuartos.
- Para la zanahoria encurtida, mezclar 3 partes de vinagre por 1 de aceite de nuez y agregar las zanahorias cortadas y dejar reposar por unas 3 horas antes de servir.
- En un bowl, mezclar todos los ingredientes agregando un poco de sal, aceite de nuez y la mezcla del vinagre de las zanahorias encurtidas.
- Servir y presentar en un plato hondo.

Cortes utilizados

- **Rondelle:** Corte exclusivo para verduras alargadas, son tajadas de 3 a 5 mm de grosor.

La elaboración de las recetas, así como la caracterización de la nuez y la generación de Subproductos, fue desarrollada por INIA Intihuasi, a través del proyecto "Descripción de la nuez y subproductos" Código BIP 30485987-0, financiado por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) región de Coquimbo.

INIA más de 50 años
aportando al sector agroalimentario nacional

Comité Editor: Karinna Maltés.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando fuente y autor.
Más información: Giovanni Lobos L., INIA Intihuasi, globos@inia.cl

www.inia.cl

