



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INIA INTIHUASI

Receta de cocina en base a Subproductos de la Nuez

Chupe de Cabrito y queso de cabra

Chef Fernando Madariaga

[@madariaga_chef](https://twitter.com/madariaga_chef)

Ingredientes (4 personas)

- 600 g de cabrito deshilachada
- 400 g de cebolla
- 150 g de pan rallado
- 100 cc de crema fresca
- 100 cc de caldo de cocción del cabrito
- 100 g de queso de cabra con nueces
- 60 g de queso de cabra en brunoise
- Aceite de nuez a gusto
- Sal, merquén, ají de color, comino y orégano





Chupe de Cabrito y queso de cabra



Mise en Place

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

Preparación

- Calentar una olla y agregar aceite de nuez, agregar la pulpa de cabrito en trozos y sellar por unos 3 minutos, luego agregar media taza de vino blanco y reducir por unos 4 minutos más, luego agregar una taza de agua y luego estofar por 3 a 3 1/2 horas a fuego lento, evitando que se evapore el líquido, pasado este tiempo apagar la olla y deshilar el cabrito y reservar el caldo de la cocción.
- Aparte en otra olla calentar y agregar aceite de nuez, la cebolla en brunoise y saltear por 3 minutos, agregar los aliños y la media taza de vino blanco restante y cocinar a fuego bajo por unos 6 a 7 minutos más, hasta que este translúcida la cebolla y agregar el cabrito estofado y desmenuzado, cocine por 5 minutos más a fuego bajo. Luego agregue la crema y el pan rallado y mezcle bien, asegurando que tenga una textura cremosa y cocine por 2 minutos más, posteriormente espolvoree con el queso de cabra rallado y mezclar nuevamente y si queda muy seco, agregar parte del caldo de cocción, o si quedará líquido un poco más de pan rallado, hasta lograr la textura requerida.

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

