



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INIA INTIHUASI

Receta de cocina en base a Subproductos de la Nuez

Costillas de Cabrito con salsa de arrope, cerveza Stout y cremoso de trigo majado

Chef Fernando Madariaga

[@madariaga_chef](#)

Ingredientes (6 personas)

- 150 g de trigo majado
- 800 g de costillas de cabrito de la parte del lomo
- 60 cc de arrope de chañar o higo
- 200 cc de cerveza stout local
- 80 g de arvejas frescas o congeladas
- 100 g de zanahoria en permentier
- 1/2 unidad de brocolí en trozos de unos 5 cm
- 300 g de zapallo camote asado
- 50 g de queso de cabra con nueces
- Sal, pimienta y aceite de nuez a gusto





Costillas de Cabrito con salsa de arrope, cerveza Stout y cremoso de trigo majado



Mise en Place

- Reunir los utensilios necesarios.
- Limpiar y desengrasar el cabrito.
- Lavar y desinfectar las verduras y algas.

Preparación

- En una olla hidratar el trigo majado por 20 minutos.
- Luego en una olla con caldo (idealmente) cocinar el trigo majado unos 30 minutos, una vez listo colar y reservar el jugo de la cocción.
- En un bowl moler el zapallo asado y mezclar con el trigo majado y reservar.
- Aparte en una sartén, saltear las verduras y dejar al dente, luego mezclar con el zapallo, el trigo majado y cocinar por unos 3 minutos, agregar el queso, las nueces, rectificar sal y reservar hasta montaje.
- Para el cabrito: limpiar bien las costillas (igual a la foto), dejando el hueso limpio hasta el inicio del lomo.
- En un sartén caliente con aceite de nuez, sellar por ambos lados las costillas aproximadamente 3 minutos por cada lado, luego agregar la cerveza y reducir hasta evaporar el alcohol, posteriormente agregar el arrope cuidando que no se queme y tome textura de salsa.
- Calentar el trigo majado con el zapallo y servir junto a las costillas y la salsa.

Cortes utilizados

- **Parmentier:** Cubos de aproximadamente 1 cm por lado.

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

