



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INIA INTIHUASI

Receta de cocina en base a Subproductos de la Nuez

Brownie de Cochayuyo y Harina de Nuez con crema de manjar de cabra y café de Churqui

Chef Fernando Madariaga

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

Ingredientes (4 personas)

- 200 g de chocolate amargo en barra
- 200 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 80 g de harina de Nuez
- 10 g de harina cochayuyo
- 10 g de cacao en polvo
- 4 unidades de huevo
- 100 cc crema de batir (refrigerar la noche anterior)
- 40 g de manjar de cabra
- 10 g de café de churqui
- Aceite de nuez





Brownie de Cochayuyo y Harina de Nuez con crema de manjar de cabra y café de Churqui



Mise en Place

- Reunir los utensilios necesarios.
- Lavar y limpiar los huevos.

Preparación

- En una olla hervir agua y apagar, poner un bowl sobre la olla con el chocolate y la mantequilla y fundir a fuego apagado, sin que los ingredientes toquen el agua.
- Separado, batir los huevos y el azúcar hasta que quede una mezcla cremosa.
- Luego mezclar ambas bases.
- Tamizar los ingredientes secos, menos el cochayuyo y mezclar con los huevos y chocolate.
- Luego de tamizar y mezclar, junte esta mezcla de la harina de nuez con la harina de cochayuyo y lleve a la fuente.
- En una fuente con papel mantequilla, aplicar la mezcla de los ingredientes, evitando que esta no supere los 5 cm de alto, llevar al horno a 190° y cocinar por 30 minutos, luego dejar enfriar hasta el montaje.
- Separado, batir la crema refrigerada la noche anterior a punto de chantilly, luego incorporar el manjar, mezclar bien y llevar a manga pastelera.
- Para el montaje, disponga un trozo de Brownie en un plato (similar a la foto) y sobre este adorne con la mezcla de crema y manjar de cabra, también a los alrededores del plato, finalmente espolvoree con un colador un poco de café de churqui y sirva.

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

