



RECETARIO
Nacional

**Razas ovinas chilenas, un aporte
al patrimonio culinario y
gastronómico nacional**

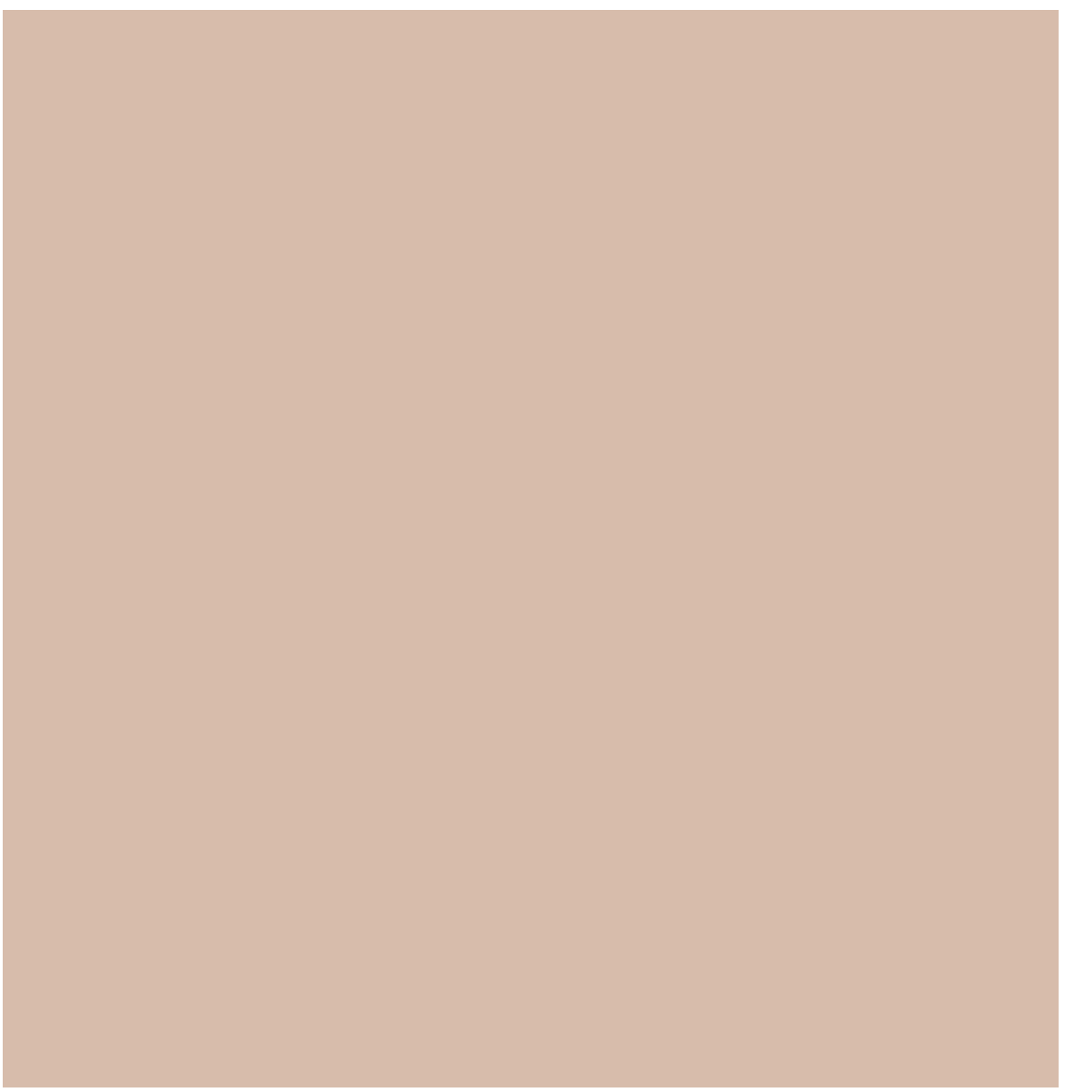
SINIA
Instituto de Investigaciones Agropecuarias

nacap

CENTRO DE
INNOVACIÓN GASTRONÓMICA



Les Toques Blancs



INTRODUCCIÓN



Iris Lobos O.

Directora Nacional de INIA



Eugenio Melo M.

Chef, Subdirector del Centro de
Innovación Gastronómica de
INACAP y Presidente de
Les Toques Blanches

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), vinculado al Ministerio de Agricultura, en alianza con el Centro de Innovación Gastronómica de INACAP, presentan el recetario “Razas ovinas chilenas y un aporte al patrimonio culinario y gastronómico nacional”.

Desde 1964, INIA realiza investigación científica y transferencia tecnológica con el afán de garantizar la soberanía y seguridad alimentaria, a través de iniciativas innovadoras dirigidas a impulsar el desarrollo agropecuario de Chile, diversificando la oferta productiva de los agricultores/as y productores/as locales. Esto ha permitido rescatar, caracterizar y valorizar el patrimonio alimentario nacional, como el registro de tres razas ovinas chilenas: raza Künko, cordero Chilote y cordero Hidango, y la obtención de sellos de origen para dos de ellas (raza Künko y Chilote).

Por su parte, el Centro de Innovación Gastronómica de INACAP impulsa la formación de profesionales de la gastronomía nacional, conocedores de la cocina chilena. Colabora gratamente con productores/as, criadores/as, organizaciones y con los investigadores/as de INIA, en la creación de productos, como este recetario, que releva las características propias y únicas de las primeras tres razas ovinas chilenas.



**CORDERO
CHILOTE**

El Cordero Chilote es la primera raza ovina chilena y con Indicación Geográfica (I.G.).

Corresponde a un animal pequeño y rústico, con alta resistencia a las condiciones de humedad que existen en el archipiélago de Chiloé, adaptado a las pasturas naturales, con alta prolificidad y una carne magra, con baja infiltración de grasa. Su lana es gruesa y puede ser de color blanco, negro, gris o manchado de blanco y negro.

Este ovino está emparentado con las ovejas churras y castellanas que trajeron los conquistadores españoles. Debido al aislamiento geográfico y la endogamia, con el paso de los años derivó en la aparición de una nueva raza ovina única en el mundo: el Cordero Chilote, que fue inscrito por el INIA y reconocido como primera raza ovina chilena en el año 2010.

El 2 de diciembre de 2014, el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) otorgó la indicación geográfica para la carne de corderos criados en Chiloé, alimentados con productos de praderas naturales y nacidos de una oveja chilota cruzada con carneros de la misma raza.

De esta forma, los estudios del INIA y el trabajo mancomunado con productores, criadores, historiadores y cocineros de la zona, permitió rescatar la genética local, caracterizar los productos, registrar la raza y postular a un sello de origen que permitió proteger y agregar valor a la producción.

Contacto: Iris Díaz, gerente Cooperativa COFOCH.

Celular: +56 9 619 23 261.

E-mail: contacto@cofochcooperativa.cl



CORDERO KÜNKO

El Cordero Künko es la tercera raza ovina chilena reconocida por el SAG, registrada en 2011. Su origen proviene de la interacción entre las condiciones biogeográficas de su territorio de producción, que corresponde a la zona costera de las provincias de Osorno y Llanquihue, y las prácticas de manejo utilizadas ancestralmente por las comunidades locales Mapu Lahual.

Es un cordero rústico, adaptado a la zona de la Cordillera de la Costa del sector continental y costero de la Región de Los Lagos, de patas cortas y con una coloración de lana negro a café.

Por su parte, la oveja Künko es un animal doble propósito con buena aptitud lechera y mediana concentración muscular. Desciende de ovejas de origen ibérico introducidas durante la conquista española y aportes de genética Hampshire ocurridos a lo largo del siglo XIX y XX.

Desde el punto de vista culinario, el Cordero Künko es menos magro que el Cordero Chilote y su carne es muy sabrosa y tierna.

En la actualidad existen alrededor de 20 criaderos de esta raza certificados y su producción se vende a través de la Cooperativa Ovinos San Juan, por la página web <https://www.ovejakunko.cl/>

Su oferta es de dos Cajas Premium:

1. Delicias Ancestrales, que contiene chuleta francesa, entrecot, paleta trozada, costillar y garrón mano.
2. Caja Premium Sabores de la Costa, que tiene medallón, chuleta mini, pierna entera y garrón pierna. Ambas con un peso neto de 4.5 kilogramos aproximadamente.

Contacto: Félix Cancino, gerente Cooperativa Ovinos San Juan.
Celular: +56 9 64681465
e-mail: contacto@ovinossanjuan.cl



CORDERO HIDANGO

Después de un poco más de cuatro décadas de trabajo científico del INIA, los productores de cordero del secano costero de la Región de O'Higgins cuentan actualmente con un nuevo biotipo ovino de calidad superior a los existentes. Se trata del Cordero Hidango, quinta raza ovina chilena registrada ante el SAG (2022).

Para conseguir este propósito se realizaron cruzamientos secuenciales, a través de inseminación artificial, entre cuatro razas puras durante 30 años; se seleccionaron crías y se ejecutaron mediciones genéticas anuales. Hoy, esta raza es considerada como la más prolífica del país, debido a su alta capacidad de reproducción.

Los investigadores a cargo del programa explican que, de un universo de 100 ovejas, se logran obtener 170 corderos, puesto que una hembra de la raza Hidango puede tener tres partos en dos años. Esto permite que la producción sea más rentable y con menor impacto ambiental, ya que al necesitar menos ovejas para procrear se reduce el consumo de pasto y agua; un beneficio si se considera la problemática de escasez hídrica actual, a causa del cambio climático.

El lanzamiento de esta nueva raza se realizó a fines de 2022, en el Centro Experimental INIA Hidango, ubicado en el secano costero de la comuna de Litueche, en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins.

Contacto: Centro Experimental INIA Hidango. Camino a Topocalma s/n, comuna de Litueche. Fono: (56-72) 263 8800.
Administrador: Pedro Salinas Lizama.



Cordero chilote al horno con harina tostada y puré de papas con lucu





Chef: Álvaro Barrientos Montero



Ingredientes de la salsa

Despunte de una pierna de cordero	300	gramos
Aceite maravilla	1	cucharada
sal		cantidad moderada
Merquén	1	cucharada
Callampas secas	1	cucharada
Ají cacho de cabra	1/2	unidad
Orégano	1	cucharada
Laurel	2	hojas
Apio	50	gramos
Zanahoria	100	gramos
Cebolla	100	gramos
Vino tinto	200	centímetros cúbicos
Miel	1	cucharada
Salsa de tomates	100	gramos
Agua	1	litro

Preparación

1. Retire el garrón y los despusntes grasos de la pierna de cordero.
2. Caliente el aceite y dórelos a fuego medio.
3. Condimente con sal, merquén, callampas secas, ají cacho de cabra, orégano y laurel.
4. Una vez dorado, agregue apio, zanahoria y cebolla, continuar dorando.
5. Agregue vino tinto, miel, salsa de tomates y agua hasta cubrir.
6. Cocine por 2 horas a fuego medio para lograr hervor suave y constante.
7. Filtre, enfríe y desgrase.
8. Al momento de servir, caliente y abrillante con un poco de mantequilla.

Ingredientes del Cordero asado

Cordero de raza chilota	1	pierna
sal fina		Cantidad moderada
Harina tostada	2	cucharadas
Chicha de manzana o sidra	1	taza

Preparación

1. Prepare una pasta con la harina tostada, la chicha de manzana o sidra y sal.
2. Agregue esta pasta en toda la superficie de la pierna de cordero que asaremos.
3. Lleve al horno por 3 horas a 130 °C.

Ingredientes de las Papas con luche

Luche	100	gramos
Aceite de oliva	50	centímetro cúbico
Cebolla	200	gramos
Ajo	2	dientes
Sal, merquén, orégano		Cantidad necesaria
Papa chilota	500	gramos
Crema	100	gramos

Preparación

1. Lave e hidrate el luche y resérvelo en frío.
2. Caliente el aceite de oliva, agregue cebolla y ajo picado, luego condimente con sal, orégano y merquén.
3. Dore y agregue el luche y luego las papas molidas, la crema y el aceite de oliva hasta que logre la textura deseada.

Ingredientes del encebollado

Cebolla	150	gramos
Hojas de perejil	1	cucharada
Jugo de limón	100	centímetros cúbicos
Aceite de oliva	1	cucharada
Sal		cantidad moderada

Preparación

1. Disponga en un bowl la cebolla picada en pluma, las hojas de perejil y condimente con jugo de limón, sal y aceite de oliva.



Cordero al horno con harina tostada
y puré de papas con luce.

Estofado de cordero de raza Künko con cerveza negra





Chef: Patricio Qüense Abarzúa



Ingredientes / Cordero en cerveza negra

Paleta de cordero	1	pieza
Aceite de oliva	2	cucharadas
Ajo chileno	3	dientes
Romero fresco	1	ramita
Tomillo fresco	1	ramita
Puerro	6	unidades
Cebolla	2	unidades
Vinagre de vino tinto	1/2	taza
Merquén	1	pizca
Ajo negro	2	dientes
Callampa seca	1	taza
Ciruelas secas	1	taza
Miel de ulmo	1	cucharada sopera
Cebollitas o chalotas amarillas	6	unidades
Cerveza negra	1,5	litros

Preparación

1. Lave todas las verduras e higienice superficies.
2. Remoje callampas secas y ciruelas en una taza de agua caliente. Luego reserve.
3. Lave la paleta de cordero bajo el agua y seque, retire con la ayuda de un cuchillo la membrana que cubre la grasa, sin quitar la grasa.
4. En un sartén u olla baja caliente, agregue aceite de oliva, dos dientes de ajo levemente machacados, el tomillo y el romero fresco, deje que tome temperatura por 30 segundos para que el aceite tome sabor.
5. Selle la paleta de cordero comenzando por el lado de la grasa, agregue sal, una vez dorado volteé la pieza de cordero y selle por el otro lado, rectifique la sal y reserve.

6. En la misma olla en la que selló el cordero, agregue la cebolla y el puerro picados en láminas gruesas, hasta que se doren, agregue vinagre, merquén y ajos negros picados, revuelva bien cuidando que no se queme hasta que este dorado.
7. Agregue las cebollitas o chalotas amarillas enteras y peladas.
8. Retire las callampas y ciruelas del líquido de hidratación y estruje levemente con la mano (reserve el líquido de hidratación) corte en láminas.
9. Agregue las callampas y ciruelas sobre la preparación, mezcle todo con la ayuda de una cuchara y agregue el líquido anterior.
10. Agregar la cerveza negra, mezclar todo e incorporar la paleta de cordero sumergiéndola en el caldo de cocción.
11. Cocine tapado a fuego bajo por tres horas, cuidando de revolver suavemente de vez en cuando.
12. Rectifique sabores y servir caliente.

Ingredientes / Papas nativas con vegetales			Preparación
Aceite de oliva	2	cucharadas	1. Cocine las papas con piel a partir de agua fría, una vez cocidas, córtelas en cascos o rodajas gruesas (resérvelas). 2. En un sartén caliente, agregue aceite de oliva y saltee cebollines enteros hasta que estén dorados, agregue ajo chileno picado, y posteriormente las papas, hasta que tomen color dorado pálido. 3. Condimente con sal y merquén. 4. Agregue las habas y cocine por 5 minutos a fuego fuerte, agregue un poco del caldo de cocción del cordero para unificar sabores. 5. Sirva junto con el cordero.
Cebollines	6	unidades	
Ajo	1	diente	
Papas michuñe cocidas con piel	12	unidades	
Merquén	1	pizca	
Habas cocidas y peladas	2	tazas	



Estofado de cordero con
cerveza negra.

Lomo de cordero de raza Hidango al sartén, con guisado de porotos y vinagreta de escabeche





Chef: Eugenio Melo Morales



Ingredientes Lomo de Cordero

Lomo de cordero	1	pieza
Vinagre de vino blanco	1	taza
Ajo	2	dientes
Tomillo fresco	1	ramita
Laurel	2	hojas
Semillas de cilantro	1	cucharada
Aceite de oliva	1	cucharada
Sal gruesa	1/2	cucharadita
Pimienta negra molida	1/4	cucharadita
Fondo oscuro de cordero*	1	taza

Preparación

1. Limpie el lomo de cordero, retirando la membrana que la cubre.
2. Ponga a marinar el lomo con vinagre, dientes de ajo, tomillo, laurel, semillas de cilantro.
3. Deje marinar por al menos 6 horas.
4. Retire del marinado y seque muy bien.
5. En sartén caliente con oliva, selle a temperatura alta el lomo por ambos lados y luego agregue sal y pimienta.
6. Agregue la marinada, sin los sólidos de esta.
7. Retire el lomo para que quede a punto en su interior.
8. Sume finalmente el fondo oscuro de cordero.

* Los fondos oscuros son aquellos en los que los ingredientes como los huesos y verduras se tuestan para conseguir sabores característicos del asado. De esta forma se consiguen salsas de sabor intenso y pronunciado además de un color oscuro. En este caso se utilizarán huesos de cordero.

Ingredientes Guisado de Porotos

Ajo	1	diente
Cebolla	1/2	unidad
AjÍ de color	1	cucharadita
Orégano	1	cucharadita
Comino	1/2	cucharadita
Pimienta negra molida	1/4	cucharadita
Pimentón rojo y amarillo	1	unidad
Zanahoria	1	unidad
Sal	1	cucharadita
Zapallo italiano	1/2	unidad
Porotos blanco cocidos	1/2	taza
Porotos rojos cocidos	1/2	taza
Porotos pallares cocidos	1/2	taza
Porotos burros cocidos	1/2	taza

Preparación

1. En una olla caliente, agregar aceite de oliva, cebolla y ajo, sude lentamente por unos 10 minutos hasta que la cebolla se torne suave.
2. Agregue los condimentos y tuéstelos levemente, para proseguir con los vegetales, desde los mas duros a los más blandos.
3. Agregue la sal.
4. Finalmente sume los diferentes porotos previamente cocidos.

Ingredientes vinagreta de escabeche y ensalada

Cebolla en escabeche	1/2	unidad
Sal	1	cucharadita
Vinagre de vino tinto	2	cucharadas
Mostaza	1	cucharadita
Arrope de uva	2	cucharadas
Aceite de oliva	3	cucharadas
Rúcula	1	taza

Preparación

1. Corte en pequeños cubos la cebolla en escabeche.
2. En un frasco con tapa o un bowl, agregue sal.
3. Luego sume el vinagre y a continuación la mostaza.
4. Incorpore el arrope de uva y el aceite de oliva.
5. Agite enérgicamente o bata hasta que sea una mezcla homogénea.
6. Aderece con esto, una pequeña ensalada de hojas de rúcula.



Lomo de cordero al sartén, con
guisado de porotos y vinagreta
de escabeche



Nuestros agradecimientos a:

INIA

Iris Lobos Ortega, directora nacional de INIA.

Christian Alfaro Jara, subdirector nacional de I+D de INIA.

Rodrigo de la Barra Ahumada, subdirector nacional de Vinculación con el Medio y Transferencia Tecnológica de INIA.

Rodrigo Morales Pavez, coordinador nacional de Ganadería de INIA.

Gabriela Varas González, jefa nacional de Comunicaciones de INIA.

Luis Opazo Ruiz, encargado de Comunicaciones INIA Remehue.

INACAP

Eugenio Melo Morales, subdirector del Centro de Innovación Gastronómica de INACAP.

María José Vargas Duhart, subdirectora de Patrimonio y Cultura Del Centro de Innovación Gastronómica de INACAP.

Chefs Les Toques Blanches

Álvaro Barrientos Montero.

Patricio Qüense Abarzúa.

Eugenio Melo Morales.





**RECE
TARIO**
Nacional

