

# De pesca en el sur

---

*El sur de Chile es uno de los destinos más apreciados por los aficionados a la pesca de todo el mundo. En noviembre se inicia la temporada y el lodge The Cliffs Preserve, ubicado a orillas del Pacífico y a 70 minutos de Puerto Montt, es una excelente alternativa para realizar este deporte.*

Por Centro de Cocina de Revista Paula / Recetas: The Cliffs Preserve / Fotografía: Carolina Vargas  
Producción: Paula Minte y Silvia Ossandón / Periodista: Sofía Aldea



## Congrio en mantequilla de jengibre sobre vegetales glaseados

(para 4 personas)

### Para el congrio:

- 4 trozos (180 g c/u) de congrio sin piel y sin espinas
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1/2 jengibre fresco, pelado y rallado fino

### Para las verduras glaseadas:

- 8 chalotas
- 8 zanahorias baby, en mitades a lo largo
- Ajo en julianas finas (optativo)
- 8 rabanitos, en cuartos
- 4 zapallos italianos baby, en trozos diagonales
- Vino blanco
- Azúcar
- Cilantro picado fino
- 1 cubo de mantequilla
- Hierbas frescas para decorar

1. Preparar el congrio. Con un cuchillo hacer cortes en diagonal sobre la superficie de los trozos de pescado por donde se retiró la piel y sazonar con sal y pimienta. Pincelar con aceite y reservar.
2. En un recipiente mezclar la mantequilla y el jengibre hasta formar una pasta. Untar los trozos de pescado reservados con la mezcla anterior, solo la superficie con los cortes, y reservar.
3. Calentar un sartén a fuego bajo y agregar los trozos de pescado reservados con la parte untada hacia abajo; cocinar 3 minutos por cada lado, retirar del fuego y reservar al calor.
4. Preparar las verduras glaseadas. Calentar otro sartén a fuego medio, agregar un poco de aceite, chalotas, zanahorias y, si se desea, ajo. Saltear 2-3 minutos y añadir el resto de las verduras. Verter un chorro de vino y cocinar hasta reducir un poco el líquido. Incorporar azúcar y seguir cocinando hasta caramelizar. Sazonar con sal y pimienta. Agregar cilantro a gusto y la mantequilla; revolver y retirar del fuego.
5. En platos individuales distribuir las verduras glaseadas, agregar encima el congrio reservado y servir de inmediato decorado con hierbas frescas.





*Fundador del proyecto The Cliffs Communities, condominios ubicados en EEUU que destacan por sus paisajes, exclusivas canchas de golf y la promesa que desde ninguna casa se ven otras propiedades, el norteamericano Jim Anthony es el dueño de la reserva que alberga este eco resort de lujo.*

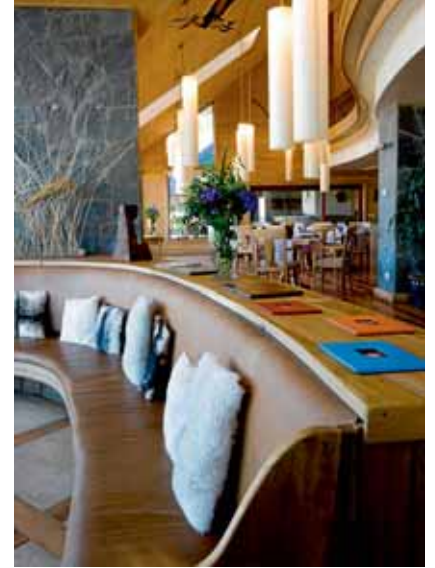
**D**espués de confirmar la llegada a cualquiera de las seis villas que conforman The Cliffs Preserve –un resort ecológico ubicado frente a la isla de Chiloé, a 70 minutos al sur de Puerto Montt– a los huéspedes se les envía un cuestionario minucioso en el que deben detallar sus preferencias: almohadas de plumas delgadas o gruesas; plumones o frazadas; platos favoritos y alimentos que están fuera de su dieta. El servicio es personalizado y hecho a medida: todo se adapta al gusto de los visitantes: actividades, paseos y menús.

El lugar tiene su historia: fanático de la pesca con mosca y la flora y fauna del sur de Chile, el empresario norteamericano Jim Anthony encargó que le buscaran en nuestro país un terreno para venir de vacaciones. Lo que consiguió superó sus expectativas: una propiedad de cuatro mil hectáreas de bosques nativos y diez kilómetros de costa pacífica. Luego de visitar el lugar, y con el objetivo de preservar la zona, decidió comprarlo y compartirlo con otras personas que compartieran su gusto por la naturaleza y los paseos al aire libre.

Hace cuatro años que este proyecto recibe huéspedes de todo el mundo. Para esto, se construyeron seis casas que funcionan como villas. Se puede arrendar la casa completa, con cocina y

living, o también alquilar piezas por separado. Dentro del pack está todo incluido: *transfer* desde y hacia el aeropuerto de Puerto Montt, paseos guiados por 21 kilómetros de senderos que recorren la reserva, cabalgatas, uso de kayak de mar y pesca en la desembocadura del río Maullín, entre otros. Incluso, se pueden hacer tours fuera del terreno y visitar Puerto Varas y Chiloé. “Cada grupo tiene destinado un guía y se diseña un plan personalizado de actividades. Todos los días en la tarde se reúnen en el bar del *lodge* y planifican lo que harán al siguiente día. Aquí no ponemos límites”, asegura Macarena León, coordinadora de marketing de The Cliffs Preserve.

El resort no solo se plantea como un lugar de hospedaje: lo que pretende es proporcionar una experiencia única que requiere de cierto tiempo mínimo para poder disfrutarse a cabalidad. Por esto, las tarifas están basadas en dos alternativas: cinco días, cuatro noches (desde US\$ 4.200 por persona) y ocho días, siete noches (desde US\$ 6.600 por persona). “Nosotros trabajamos el turismo relacional. Lo que nos importa es que los huéspedes conozcan a nuestro equipo, que está formado por personas de la zona. Ellos le dan vida al proyecto. Toda la información en [www.cliffspreserve.cl](http://www.cliffspreserve.cl).



Paseos por bosques milenarios y comidas hechas con productos de la huerta orgánica, ubicada a pasos del resort, son parte de los servicios que ofrece The Cliffs Preserve. La huerta está abierta a los visitantes, quienes pueden cosechar los vegetales que se sirven en el restorán.



## Salmón sellado en luche sobre papa rellena con centolla y bisque de camarones

(para 4 personas)

### Para el bisque:

- Aceite
- 100 g de cáscaras de camarones
- ½ cebolla
- 1 vara de apio
- 1 zanahoria pelada y en trozos
- 2 tomates maduros, en mitades
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de concentrado de tomates
- 5 granos de pimienta
- 1 trozo (50 g) de congrio (optativo)
- Coñac
- 1 taza (240 ml) de vino blanco
- ½ kilo de cubos de hielo

### Para la papa rellena:

- 100 g de carne de centolla limpia y desmenuzada
- 2 cucharadas de ciboulette picada fina
- 3 limones de Pica, su jugo
- Aceite de oliva a gusto
- Sal y pimienta
- 6 papas medianas, peladas, cocidas, hechas puré y sazonadas
- ½ taza (70 g) de harina
- 2 huevos batidos
- 100 g de panko

### Para el salmón:

- 4 trozos (120 g c/u) de salmón sin piel y sin espinas
- 4 cucharadas de polvo de luche
- 2 cubos pequeños de mantequilla
- Crema
- Hojas verdes para decorar



EN EL RESTORÁN UBICADO EN EL LODGE DE LA RESERVA, LOS HUÉSPEDES CUENTAN CON DOS ELECCIONES DE MENÚ PARA ENTRADA, plato de fondo y postre, tanto a la hora de almuerzo como de comida. Pero también se pueden pedir platos hechos especialmente para el comensal, e incluso cocinar junto a los chefs del hotel.

1. Preparar el bisque. Calentar una olla grande a fuego alto, agregar un poco de aceite y las cáscaras de camarones; cocinar hasta dorar y añadir las verduras y el laurel. Saltear 2 minutos e incorporar el concentrado de tomates, granos de pimienta y, si se desea, el congrio.
2. Verter un chorro de coñac y flambear cuidadosamente. Una vez que se apague el fuego agregar el vino, 1 litro de agua fría y cubos de hielo. Tapar, reducir el calor y cocinar a fuego medio hasta reducir el líquido a la mitad. Retirar del fuego y dejar enfriar. En la licuadora colocar la mezcla anterior y licuar hasta que esté homogénea; colar y reservar.
3. Preparar la papa rellena. En un bol mezclar la centolla, ciboulette, jugo de limón y aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta.
4. Formar bolas de 5 cm de diámetro con el puré, introducir al centro de c/u la mezcla de centolla y envolver con el puré. Pasar las papas por la harina, los huevos batidos y por el panko, hasta cubrir. Freír las papas hasta dorar ligeramente, retirar del aceite y estilar sobre papel absorbente.
5. Preparar el salmón. Sazonar el pescado con sal y pimienta y cubrir la superficie donde se retiró la piel con el polvo de luche. Calentar un sartén a fuego alto, verter aceite y agregar el pescado, por el lado cubierto hacia abajo. Cocinar por ambos lados y retirar del fuego.
6. En una olla calentar el bisque reservado a fuego medio, agregar la mantequilla y cocinar, revolviendo, hasta obtener una salsa. Añadir un chorro de crema y distribuir en platos hondos individuales. Agregar al centro 1 papa rellena y el salmón. Decorar con hojas verdes y servir de inmediato.

## Chuletas de cordero y chimichurri con humitas de Parga

(para 4 personas)

Para las humitas:

- 6 choclos grandes desgranados (reservar las hojas)
- Leche
- Aceite de maravilla
- 50 g de cebolla picada fina
- Vino blanco
- Sal y pimienta
- Albahaca fresca picada fina
- Agua hirviendo
- Azúcar rubia para espolvorear

Para el chimichurri:

- ½ atado de perejil, picado muy fino
- 1 diente de ajo picado muy fino
- Orégano a gusto
- 100 ml de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de aceite de maravilla
- 8 chuletas de cordero a la plancha para servir

1. Preparar las humitas. En la licuadora colocar los granos de choclos y licuar, agregando de a poco la leche necesaria hasta que la mezcla esté homogénea y líquida. Transferir a una olla y cocinar, revolviendo, a fuego medio 30-45 minutos. Agregar más leche para que la mezcla quede firme pero no seca y retirar del fuego.
2. Calentar un sartén a fuego alto hasta que esté muy caliente, agregar aceite y la cebolla; cocinar hasta que la cebolla esté dorada y verter un chorro de vino. Añadir la mezcla de choclo y sazonar con sal y pimienta. Incorporar albahaca a gusto y mezclar; retirar del fuego y reservar.
3. Precalentar el horno a temperatura alta. Cortar las hojas de choclo reservadas en tiras de 5 x 15 cm y otras más delgadas para usar de amarras. En una olla con agua hirviendo blanquear las hojas 5 minutos, retirar del fuego y estilar. Enrollar cada tira gruesa formando un tubo de 3 cm de diámetro y amarrar con una tira delgada para formar los recipientes. Rellenar cada recipiente con la pastelera reservada y espolvorear con azúcar rubia.
4. En una lata de horno colocar las humitas, hornear 3 minutos o hasta gratinar y retirar del horno.
5. Mientras tanto, preparar el chimichurri. En un bol mezclar todos los ingredientes para el chimichurri, sazonar con sal y pimienta.
6. En platos individuales colocar 2 humitas y apoyar encima 2 chuletas de cordero. Rocíar encima el chimichurri y servir de inmediato.





*Enfocados en un turismo relacional, en el que lo más importante es la relación que se genera entre trabajadores del resort y los huéspedes, las opciones para compartir son variadas: almuerzos en la mitad del bosque y curantos preparados al aire libre, son algunas de las opciones.*



## Mousse de castaña sobre compota de murtas

(para 4 personas)

- 60 g de azúcar
- 100 g de murtas
- Amaretto a gusto
- 150 g de crema semibatida
- 1 clara de huevo batida a nieve
- 100 g de puré de castañas
- 1 hoja de colapez hidratada en agua fría

1. En una olla colocar el azúcar, murtas, amaretto y 200 ml de agua fría; cocinar a fuego bajo hasta que las murtas estén blandas, retirar del fuego y dejar enfriar.
2. En un bol colocar la crema semibatida y agregar, con movimientos envolventes, las claras batidas hasta integrar; reservar. En otro bol mezclar el puré de castañas y el colapez hidratado; añadir, con movimientos envolventes, al bol con la mezcla de crema reservada hasta incorporar, tapar con papel plástico y refrigerar 30 minutos.
3. En copas de champaña distribuir al fondo un poco de la compota de murtas y agregar encima la mousse de castaña hasta completar las copas y servir de inmediato.

### Cómo llegar

Para la ruta Santiago-Puerto Montt-Santiago, Lan ofrece 8 vuelos diarios con tarifas que van desde \$ 36.000, más tasas de embarque (consultas en [www.lan.com](http://www.lan.com) o en el 600 526 2000). El vuelo dura una hora y media y, al llegar a Puerto Montt -capital de la X Región-, miembros de The Cliffs Preserve esperan a sus huéspedes en el aeropuerto y los trasladan a la reserva. El viaje dura, aproximadamente, 70 minutos.