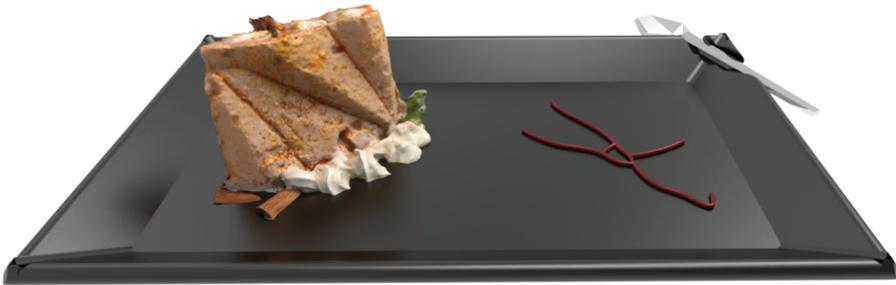


Karikunka del mundo  
Alejandro Cifuentes Villaruel

En base al concepto de “viaje de sabor” propuesto por el equipo, nos encontramos en el “fin del mundo” de nuestro continente. Más específicamente en el Parque Natural Karikunka, Tierra del Fuego. Es la mayor área protegida de esta zona, con casi 300 mil hectáreas de hábitad para la flora y fauna del lugar como lo son el zorro fueguino, cóndores, lengas con más de 300 años de antigüedad, entre otros.

Así, este plato a preparar refleja el árbol nativo de la Lengua y su tono anaranjado producido en la estación de otoño. Se decidió crear el postre “Babarua” debido a su textura esponjosa y húmeda, similar a las áreas del lugar. Además, contará con una salsa de acompañamiento elaborada de ruibardo, un fruto autóctono de tierra del fuego y del sur de Chile. A su vez, para representar de mejor manera el lugar se usará coco rallado teñido de color naranja para asemejar las hojas de la lenga y trozos pequeñitos de galleta de chocolate para representar la tierra debajo de los árboles.

Por último, la forma del alimento principal está elaborado con un molde impreso en 3D a base de origami el cual, además de sus líneas rectilíneas que representan la perspectiva en el trayecto cuando uno viaja (en este caso hacia el sur), posee una gran altura para simular la altura de los árboles, y de un gran tamaño para hacer incapié en lo grande que es este lugar.



Ingredientes:

Claras de huevo (5)  
Gelatina de naranja (1 cucharada)  
Azúcar (1 taza)  
Agua (1 taza)  
Colorante rojo (2 gotitas)  
Colorante amarillo (8 gotitas)  
Coco rallado (1 cucharadita)  
Galletas Tritón (1 cucharadita)

Para el almíbar: poner la taza de azúcar en una olla con un poco de agua encima hasta taparla ligeramente. Luego colocar a hervir y revolver hasta que tome una textura un poco viscosa llamado “almíbar de pelo”.

Para el babarois: Batir las 5 claras de huevo hasta que se pongan duras tipo merengue. Luego ir agregando poco a poco el almíbar y seguir revolviendo. Cuando se genere una misma consistencia verter la gelatina de naranja disuelta en la taza de agua. Seguir revolviendo por 5 minutos aproximadamente mientras se añaden los colorantes para que tome el color deseado.

Luego verter en un molde y dejarla en frío por aproximadamente 4 horas. El coco rallado, crema chantilly y los trozitos de galleta van en la decoración del plato a gusto del chef.



Galletas molidas



Agua



Claras de huevo



Colorantes



Azúcar



Salsa ruibarbo



Coco rallado



Gelatina



Crema Chantilly

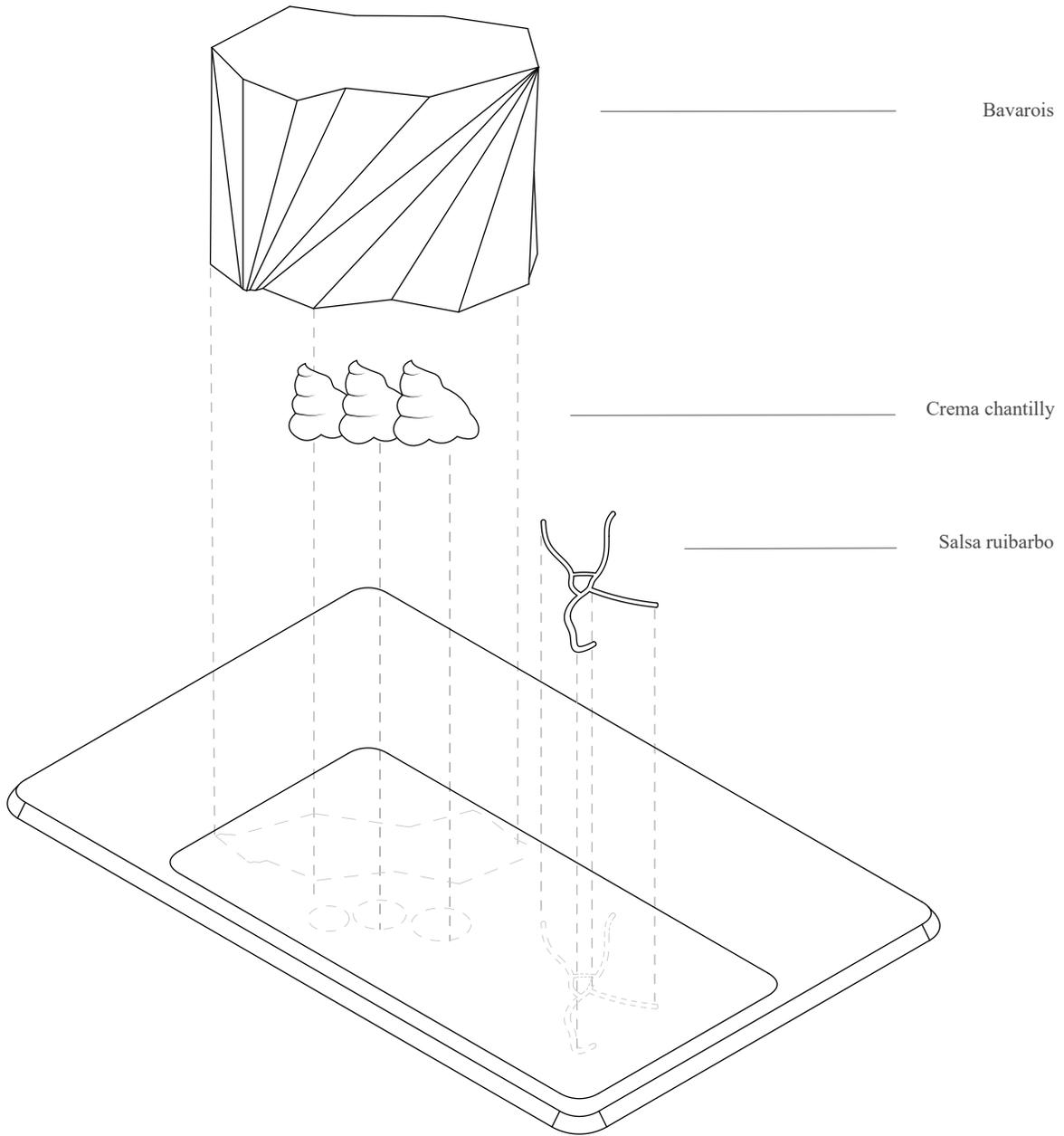
ingredientes

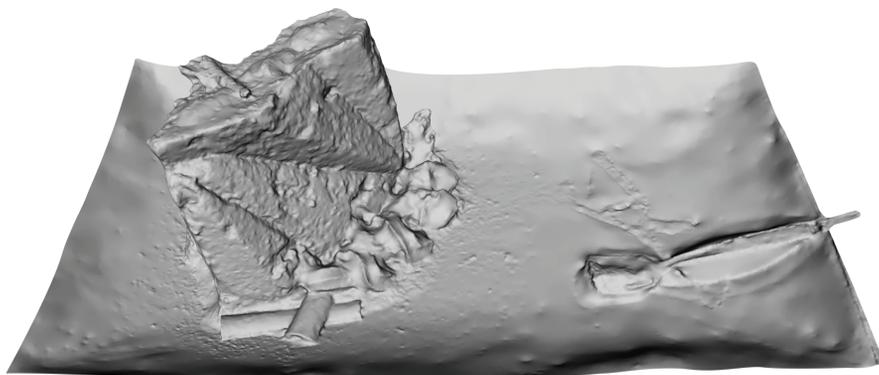
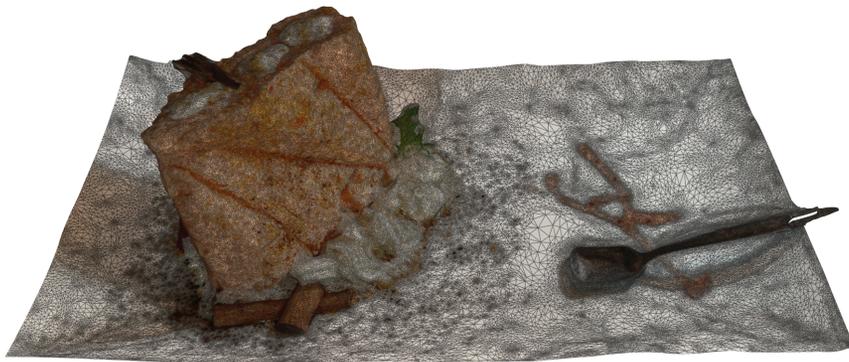
20

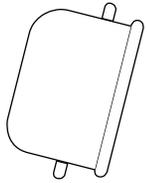


fotografía 1





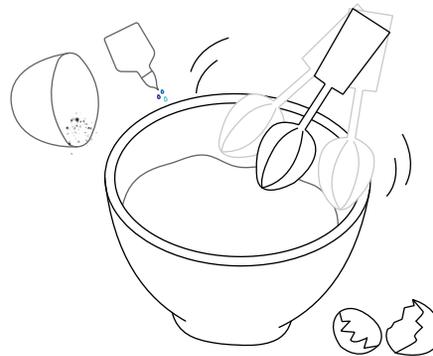
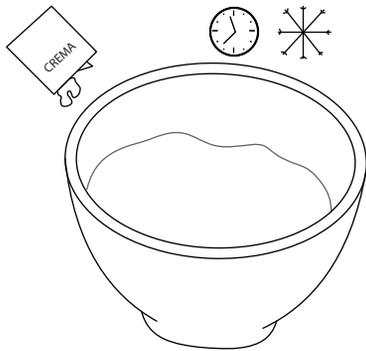




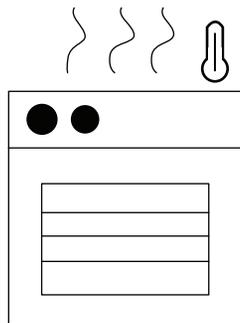
Agregar leche a hervir a una olla hasta que burbujee y agregar azúcar hasta que diluya.



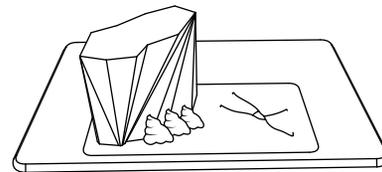
Añadir chocolate y colapez. Revolver hasta obtener una mezcla homogénea y esperar a que enfíe.



Para el bizcocho, batir clares de huevo hasta que agarre consistencia. Luego agregar azúcar, colorantes y cernir harina por encima del merengue formado.



Luego lo vaciamos a un molde cualquiera y lo metemos al horno por 10 minutos a una temperatura de 180°



Finalmente, desmoldarlo en el plato a usar y colocarle la salsa a gusto.

