 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO COCINA CHILENA**

**NOMBRE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CURSO: 4° A COCINA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

[**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl**](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)

[**antonierb11@gmail.com**](mailto:antonierb11@gmail.com)

**Puedes enviar a cualquiera de estos correos, selecciona uno**

**Fecha: del 26 al 30 de octubre 2020**

**OA:** Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad

**Objetivo clase:** analizar y preparar las recetas propias del centro sur de nuestro país, observando las diferencias que se presentan entre una región y otra, las costumbres y tradiciones de sus habitantes.

**Actividades:** los alumnos ejecutan técnicas de preparación de charquicán, envían fotos al correo y transcriben la receta en ficha técnica.

El nombre charquicán pareciera originarse del [quechua](https://es.wikipedia.org/wiki/Lenguas_quechuas) *charki kanka*, "asado de [charqui](https://es.wikipedia.org/wiki/Charqui)". Algunas referencias mencionan que el origen de la palabra reside en la fusión del quechua *charki* y del [mapudungun](https://es.wikipedia.org/wiki/Idioma_mapuche) *cancan* (asado), que significaría 'carne seca asada'. Como fuere, en ambos casos, el nombre haría referencia al desagrado que originalmente producía a los conquistadores españoles el charqui, al que consideraban carne cruda a pesar de estar deshidratada y a la cual rostizaban para su consumo. La [Real Academia Española](https://es.wikipedia.org/wiki/Real_Academia_Espa%C3%B1ola) se refiere a este plato como un guiso a base de charqui y [zapallo](https://es.wikipedia.org/wiki/Zapallo). Sin embargo, las características de este plato cambian considerablemente en cada país, tanto en sus ingredientes como en su preparación.

Muchas preparaciones a lo largo de la historia sudamericana han recibido este nombre; sin embargo, los registros más antiguos que se tienen de un plato llamado charquicán datan de los tiempos del [Imperio español](https://es.wikipedia.org/wiki/Imperio_espa%C3%B1ol) (siglos XVI y XVII), y se asocia al tránsito de comerciantes entre los yacimientos mineros de [Potosí](https://es.wikipedia.org/wiki/Potos%C3%AD) y el puerto de [Arica](https://es.wikipedia.org/wiki/Arica), la antigua ruta inca del [Cápac Ñan](https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%A1pac_%C3%91an), la cual fue utilizada también por los conquistadores españoles y los arrieros locales. En esos días era común encontrar en la llamada "lonchera del arriero" diversos alimentos deshidratados, entre ellos el [charqui](https://es.wikipedia.org/wiki/Charqui), los cuales se combinaban con otros productos que los viajeros adquirían o recolectaban al paso. Es de esta heterogeneidad y sencillez de los orígenes de los alimentos que consumían los viajeros que la palabra charquicán gana su característico perfil para describir a la gastronomía mestiza y humilde. Es así que una de las primeras preparaciones que llevó este nombre fue una pasta de ajíes secos molidos y despepitados a la que se le agregaban charqui e interiores. A esta se le incorporaban guarniciones que incluían a los diversos productos presentes en la zona que comprende actualmente la frontera entre Chile y Perú: [papas](https://es.wikipedia.org/wiki/Papa), [zapallos](https://es.wikipedia.org/wiki/Zapallo), [camotes](https://es.wikipedia.org/wiki/Camote) o [racacha](https://es.wikipedia.org/wiki/Racacha).

## CHARQUICÁN, RECETA CHILENA

para 6 personas  
Ingredientes

* 1 cebolla picada fina
* 2 dientes de ajo, picados fino
* 500 gramos de carne picada o molida,
* 2 tazas (250 gramos) de zapallo pelado y cortado en cubos
* 5-6 papas medianas a grandes, peladas y cortadas en cubos
* 2 tazas de caldo de verduras o agua
* 1 cucharadita de paprika dulce o ají de color
* pizca de comino, opcional
* 1/2 cucharadita de orégano seco, opcional
* 1 taza de choclo, arvejas o porotos verdes (pueden ser congelados)
* sal, pimienta, aceite
* 4-6 huevos optativo, para servir

Preparación:

* En una sartén mediana a fuego medio poner 1 cucharada de aceite. Calentar, agregar la cebolla y cocinar hasta dorar, 6-8 minutos. Agregar el ajo.
* Agregar la carne y dorar por 6 minutos.
* Agregar el zapallo, las papas, sal, pimienta, orégano, comino y paprika, revolver bien, agregar 2 tazas de caldo de verdura o agua. Tapar y cocinar por 15 minutos a fuego medio, debe hervir suavemente. Moler con un pisa papas.
* Si se tiene a mano, agregar choclo, arvejas, porotos verdes picados. Cocinar por 3-4 minutos.
* Probar y ajustar la sazón.
* Si se desea freír los huevos y servir cada plato con un huevo frito encima.

TICKET DE SALIDA: (Sólo lo responden los que retiran guías impresas):

Responde de acuerdo al texto:

1.- ¿Cuál e el origen de la palabra Charquicán?

2.- ¿Cómo se refiere la Real Academia al Charquicán?

**Charquicán**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la preparación:** | | | **Porción** | | **T°** | **Fotografía del plato**  https://www.midiariodecocina.com/wp-content/uploads/2018/04/Charquican-de-cochayuyo01.jpg |
| **Puntos críticos** | | | | | |
| **Ingredientes** | **Unidad** | **cantidad** | |  | | **Mise en place** |
|  |  |  | |  | |  |
|  |  |  | |  | |
|  |  |  | |  | |
|  |  |  | |  | |
| **Procedimiento**  **1.**  **2.**  **3.**  **4.**  **5.**  **6.**  **7.**  **8.**  **9.**  **10.**  **11-**  **12.** | | | | | |