Estilo internacional

Sabores genuinos y sabores que abrigan, es lo que puedes encontrar en la sofisticada y gozadora carta de Terraza K que sorprende al paladar con su innovadora propuesta de roof top en plena capital, al más puro estilo de las grandes ciudades del mundo.

Por Constanza Vivanco Madariaga. Fotografías Kata Ulloa. Agradecimientos a Terraza K de Hotel Luciano K.

Pulpo con salsa piquillo

Para 4 porciones

Ingredientes

1 kg de pulpo
Vinagre tinto
1 cebolla
3 dientes de ajo
2 ramas de apio
100 cc de salsa de soya
1 tomate
500 g de hielo
Agua

Para la marinada
50 cc de aceite de oliva
30 g de ají de color
2 dientes de ajo
Para la salsa piquillo
3 pimentones piquillo
200 cc de caldo de verdura
100 cc de aceite vegetal
50 cc de aceite de oliva
Sal y pimienta
1 kg de papas

Preparación

• Limpiar el pulpo con abundante agua para sacar el exceso de baba.
• En una olla con abundante agua poner los vegetales cortados de forma irregular y agregar el vinagre y la soya, y hervir.
• Cuando el agua esté hirviendo, tomar el pulpo de la cabeza e introducirlo en el agua hirviendo por 5 segundos y luego pasarlo por 15 segundos en el agua con hielo. Hacer este procedimiento 5 veces.
• Luego, dejar el pulpo en la olla con los vegetales cocinando a fuego alto por 45 a 60 minutos hasta que esté cocido y dejar reposar.
• Cuando el pulpo se enfríe, sacar la grasa del costado de los tentáculos, cortarlo en trozos de 2x2 cm y marinar con aceite de oliva, ají de color y aceite de ajo.
• Para la salsa piquillo, quemar la piel de los pimentones llevándolos al horno a 220 ºC o llevarlos al fuego directo de la cocina, pelarlos y reservar.
• En una licuadora agregar los pimentones, el caldo de verduras y triturar y emulsionar con el aceite y agregar sal y pimienta a gusto.
• Para las papas fritas, pelar las papas y cortarlas en cubos, luego freírlas y agregar sal y pimienta.
• Servir todo junto en un plato hondo.





Mero con vegetales de estación

Para 4 porciones

Ingredientes

1 kg de mero
350 g de brócoli
350 g de papas nativas
10 tomates cherry
1 betarraga
200 g de habas
200 g de arvejas
Sal

Para la salsa
500 g de habas
100 g de menta
200 cc de crema
100 g de mantequilla
200 cc de caldo de verduras
Sal

Para la espuma de limón
3 g de lecitina de soya
200 cc de limón
100 ml de agua
Sal

Preparación

• Para el mero sacarle la piel y espinas, y porcionarlo en cuatro rectángulos.
• Disponer el pescado en una placa y sazonar con sal, llevar a una sartén caliente con aceite, y sellar por ambos lados hasta que quede dorado. Llevar al horno por 7 minutos a 200 ºC.
• Para la salsa, pelar las habas y desojar la menta. Llevarlas a una licuadora con la crema y el fondo de verduras y triturar, luego colar.
• Llevar la salsa a una sartén, y hervirla agregando la mantequilla y emulsionar con un batidor, agregar sal a gusto.
• Para los vegetales, cortar en pequeños trozos el brócoli y llevarlo a una olla con agua hirviendo con sal. Llevar a ebullición las papas nativas en agua con sal con piel hasta que estén cocidas, y cortar de forma redonda. Llevar la betarraga entera sin pelar a ebullición con sal, cuando esté lista cortar en cubos de medio centímetro. Finalmente pelar las habas y mezclarlas con las arvejas.
• En una sartén con aceite saltear las papas nativas y dorar, luego agregar el brócoli, tomates cherry, betarraga, las habas y arvejas.
• Para la espuma de limón, poner todos los ingredientes en un vaso de minipimer y emulsionar hasta que se forme una espuma. Agregarla sobre el pescado o los vegetales.
• Para el montaje, en un plato hondo agregar la salsa como base, luego los vegetales y terminar con el pescado.

Camarones apanados

Para 4 porciones

Ingredientes

500 g de camarones 26/30
4 huevos
200 g de harina
500 g de panco
1 lt de aceite
250 g de nueces
200 g de azúcar
150 g de queso azul
500 g de quinoa
1/2 cebolla morada
1 pimentón rojo
30 g de cilantro
1 tomate
Sal y pimenta

Marinado del camarón
150 cc de jugo de limón
2 dientes de ajo
50 g de jengibre
Sal y pimenta

Dressing de maracuyá
500 g de pulpa de maracuyá con semillas
5 g de mostaza antigua
200 cc de aceite vegetal
250 g de azúcar

Preparación

• Pelar los camarones y desvenar, ponerlos en un bowl y agregar los ingredientes del marinado por una hora.
• Batir los huevos, pasar los camarones por la harina, luego por el huevo y después por el panco, luego freír y reservar.
• Para el dressing de maracuyá, filtrar la pulpa de las semillas y reservarlas.
• En una olla poner la pulpa sin las semillas y el azúcar, y reducir por 15 minutos. Llevar la reducción a la licuadora, agregar la mostaza antigua y emulsionar con el aceite.
• Para la quinoa, llevarla a una olla con abundante agua, agregar sal a gusto y dar cocción entre 15 a 20 minutos hasta que quede al dente, y reservar.
• Para las nueces, hacer un caramelo rubio y caramelizarlas y reservar.
• Para los vegetales, cortarlos en trozos de medio centímetro y cortar el queso azul en pequeños trozos.
• Mezclar la quinoa con los vegetales, el dressing de maracuyá, el queso azul y las nueces caramelizadas, agregar sal pimienta a gusto..





Camarón al ajillo

Para 4 porciones

Ingredientes

1 kg de camarones 26/30
4 langostinos
200 g de mantequilla
50 g de cilantro
2 dientes de ajo
300 cc de aceite vegetal
300 cc de vino blanco
1 caldo de camarón cebolla
1 zanahoria
1 rama de apio
Sal y pimienta

Preparación

• Pelar y desvenar los camarones, reservar. Y pelar la parte del cuerpo del langostino y desvenar.
• Para el caldo de camarón, dorar los camarones en el horno, luego en una olla agregar en cortes irregulares los vegetales y dorarlos, luego agregar a la olla los camarones dorados, 1 litro de agua, y dejar cocinando por 1 hora. Luego triturar todo en la licuadora y filtrar con un colador.
• Para la pasta de ajo, pelar los ajos, llevarlos a la olla y agregar 300 cc aceite vegetal, y confitar a 90 ºC. Llevarlos a fuego bajo sin que le salgan muchas burbujas de aceite. Llevar a la licuadora y triturar con el aceite.
• Calentar una sartén, agregar aceite y salpimentar los camarones y los langostinos, luego dorarlos por ambos lados y agregar el vino blanco y la pasta de ajo confitada.
• Retirar solo los camarones de la sartén para que no se pasen de cocción, agregar el caldo de camarón y reducir el líquido por 10 minutos, agregar los cubos de mantequilla y emulsionar con un batidor. Una vez emulsionada agregar los camarones y el cilantro cortado.

Mollejas

Para 4 porciones

Ingredientes

800 g de mollejas de cordero o de vacuno
200 g de harina
200 cc de jugo de limón
1 diente de ajo
Sal y pimenta

Para la salsa
2 kg de huesos de vacuno
1 cebolla
1 zanahoria
2 ramas de apio
1 diente de ajo
2 ramas de tomillo
100 g de concentrado de tomate
1 lt de vino tinto

Para los vegetales
15 tomates cherry
500 g de papas nativas
1 coliflor
12 zanahorias baby
1 betarraga

Preparación

• Limpiar las mollejas y sacarles el exceso de grasa. Cortarlas en pequeños cubos de 1x1 cm.
• Formar un aderezo con el jugo de limón, diente de ajo y sal y pimienta, y agregarlo a las mollejas y dejar marinando por 1 hora.
• Pasar las mollejas por harina y calentar una sartén, agregar aceite y sellarlas hasta que se forme una costra, reservar.
• Para la salsa, dorar los huesos en el horno, cortar los vegetales en cortes irregulares y llevar a una olla y dorar bien. Agregar el concentrado de tomate, el vino tinto y los huesos ya dorados.
• Agregar abundante agua y la rama de tomillo hasta reducir durante un par de horas.
• Para los vegetales, cortar la coliflor en pequeños trozos y llevar a una olla con agua hirviendo con sal. Llevar las papas nativas con piel a ebullición en agua con sal hasta que estén cocinadas, luego cortar de forma redonda. Hervir la betarraga entera sin pelar con sal, una vez lista cortar en cubos de medio centímetro. Cocinar las zanahorias baby en una olla con agua y sal y hasta que queden al dente. Y las habas, pelarlas y mezclarlas con las arvejas.
• Calentar una sartén con aceite y agregar las papas nativas y dorar, luego agregar el brócoli, tomates cherry, betarraga, y al final las habas y arvejas.
• Para el montaje, poner la salsa como base, luego las verduras salteadas y finalmente las mollejas.

