



Carrera de Gastronomía de Santo Tomás Copiapó entrega recomendaciones para las celebraciones de Fiestas Patrias

La directora del área de Gastronomía de Santo Tomás Copiapó, Daniela Moya Argandoña, visitó las oficinas de Diario Chañarillo para ser entrevistada en nuestro canal en YouTube, Chañarillo TV, sobre sugerencias para estas Fiestas Patrias, y conversar respecto del proceso de Admisión 2025.

Estamos a pocos días del inicio de las celebraciones de Fiestas Patrias y tomando en cuenta lo anterior, la carrera de Gastronomía de Santo Tomás Copiapó, entrega una serie de recomendaciones culinarias, principalmente ligadas a las clásicas preparaciones de carnes y asados.

Daniela Moya comentó que:

“Lo importante es mantener la higiene de los productos. Nosotros lo que recomendamos por lo general, es no llegar a tomar el producto que usted compró y que viene sellado al vacío y congelarlo directamente, porque eso ya ha tenido algún tiempo refrigeración y, por ende, ya hubo una descongelación previa, entonces recomendamos sacarlo del sellado al vacío, secarlo con papel nova, volver a aluzarlo y ahí congelarlo, para que de esta manera la carne no se contamine. Un corte de carne puede durar congelado entre uno y dos meses. Si usted compra la carne en carnicería, al no estar sellada ni procesada, también se puede aluzar y se congela directamente”.

“Si la carne la utilizamos para asado y para empanadas lo importante es separarla en porciones para luego congelar. De esta manera vamos a tener distribuido con anticipación y así no romper las cadenas de frío. Se debe evitar dejar la carne reposar a temperatura ambiente por mucho tiempo ya que el crecimiento microbiano se genera mucho más rápido, por lo que el llamado es descongelar en refrigeración. Si se le olvida sacar la carne con anticipación del congelador y la necesita con urgencia, puede descongelarla en agua y así el hielo poco a poco se va ir desprendiendo”, agregó.

OPCIONES PARA VEGETARIANOS

En la actualidad, muchas personas prefieren no consumir carnes, ya sea por restricciones médicas o simplemente por gusto. Sobre este punto, la jefa de carrera de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena de Santo Tomás Copiapó, indicó que

“si usted es vegetariana también tenemos varias opciones, en el mercado se puede encontrar salchichas en base de plantas, hamburguesas en base de

legumbres y plantas, por lo que las posibilidades se amplían. En este sentido, se pueden hacer brochetas con brócoli, coliflor, cebollas. También se puede hacer champiñones rellenos con queso de cabra o de otro tipo, lo deja en papel de aluminio y a la parrilla. También se puede hacer con pimentón, tomates o ajíes. A Esto podemos agregar las cebollas asadas, las papas a las brasas”.

“También recomendamos no utilizar la misma tabla para carne, pollo y vegetales. También, si es factible se recomienda la utilización de tablas de plásticos y no de madera. Si usted tiene de madera le recomendamos lavarlas muy bien con cloro gel y dejarlas al sol por unos 20 minutos y de esta manera se eliminan varias bacterias. Recomendaciones sobre el fuego, que esté medio alto con las brasas blancas y para identificar que está bien, coloco mi mano sobre el fuego y debo contar hasta 5 segundos antes de retirarla”, añadió.

RECOMENDACIONES DE CORTES DE CARNES ECONÓMICAS, QUE SON FÁCIL DE ENCONTRAR Y SABROSAS

Por último, la chef Daniela Moya, sugirió una serie de cortes de carnes para la parrilla, destacando:

- Punta Paleta. Esta tiene dos membranas, bien duras, las que se retiran y en el medio también tiene una membrana, se corta esa carne y ahí obtenemos un producto de corte Premium que se llama “Flat Iron”, conocido popularmente como “el filete del pobre”. Este corte se sella por ambos lados y su proceso de cocción es muy rápido.
- Sobrecostilla: Hay una parte que es más rectangular, si usted la puede identificar verá que hay una parte que viene media suelta, ese trozo se retira, obteniendo el corte Premium “Denver”, que es muy sabroso y muy blando.
- Huachalomo: Este se puede cortar en medallones o bifés de dos o tres dedos, se le agrega sal, se cocina por ambos lados en la parrilla y ahí tenemos el denominado “Lomo Vetado Falso”.



- Por último, la malaya de cerdo o de vacuno, que es una buena alternativa para salir de los cortes tradicionales o un pescado en papel aluminio.