



Recetas típicas chilenas

Centro de Familia



1

¿Cómo hacer empanadas de pino?



- **Ingredientes para el pino:** Cebolla, carne molida o picada, huevos, aceitunas, aliños a gusto y sal.
- **Ingredientes para la masa:** Harina, levadura, manteca, sal, y agua tibia.



Utensilios: Espacio para amasar, uslero, recipientes para colocar los ingredientes, cucharas.



- Use este link paso a paso para la preparación:
<https://www.youtube.com/watch?v=orELQeUL8J8&t=897s>





2

¿Cómo hacer pebre?



Ingredientes: Ají verde, tomates, cebolla o cebollín, ajo, pimentón, cilantro, sal y aceite a gusto.



Utensilios: Pocillo, tabla de picar, cuchillo y cuchara para revolver



Use este link paso a paso para la preparación:
<https://www.youtube.com/watch?v=T-VHnUIUTR8>





3 ¿Cómo hacer mote con huesillos?



Ingredientes: Mote, huesillos, agua, esencia de huesillos, chancaca y canela .



Utensilios: Olla para la cocción, cucharón, vaso y cuchara.



Use este link paso a paso para la preparación:
<https://www.youtube.com/watch?v=rbYZ5ke-W-Q&t=155s>





4

¿Cómo hacer anticuchos?



Ingredientes: Carne picada en cubos, longanizas, pollo, pimentón, cebolla y aliños.



Utensilios: Tabla de picar, cuchillo, palitos.



Use este link paso a paso para la preparación:
<https://www.youtube.com/watch?v=HraJHKJn6NE&t=6s>



5

¿Cómo hacer porotos con riendas?



Ingredientes: Porotos, zapallo, tallarines, cebolla, pimentón, agua, longanizas (opcional), aliños a gusto.



Utensilios: Olla, cuchara de palo, cucharón.



Use este link paso a paso para la preparación:
<https://www.youtube.com/watch?v=8dytbyLwYl4>

6

¿Qué deben tener presente al cocinar?



Higiene de los alimentos y de los utensilios.

Lavado de manos.

Uso de delantal y cofia.

Cocinar en familia es mucho más entretenido.





¡Felices
Fiestas Patrias
en familia!!

