

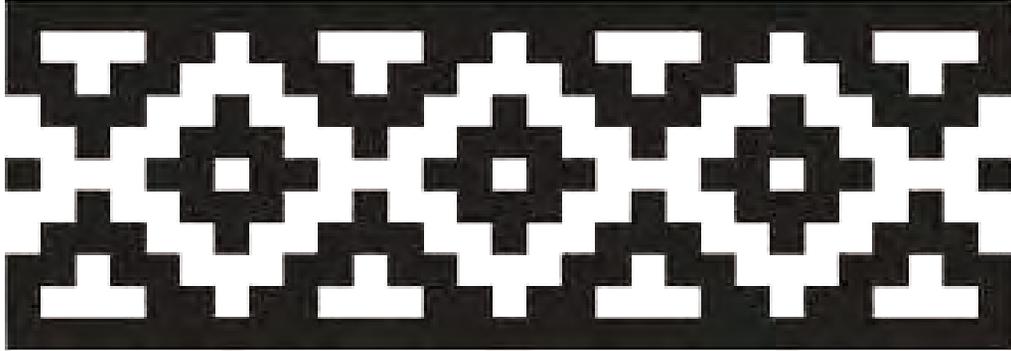
Ma'puleta
Beatriz Lanas

Con esta preparación se busca introducir la zona centro de Chile, bajo la influencia de la cultura indígena que ahí reside los cuales son los mapuches. Se utilizaron alimentos que esta cultura cosechaba y de lo cual se alimentaba, tal como la papa, la soya, el maíz, etc.

Este plato consiste en un puré de zapallo con papa acompañado de granada, pasta de ají con carne de soya y por último polenta hecha con agua y ají de color.

Se utilizaron diversos moldes tanto para el puré como para la polenta los cuales fueron un cilindro y una superficie plegada respectivamente. Para la presentación de la fotografía se decidió utilizar un plato de madera ya que la cultura indígena con la cual se ha inspirado esta preparación trabaja mucho con ella y es muy unida a la naturaleza. De igual forma, esta es la razón para la paleta de colores escogida en los alimentos.

La forma dada tanto para el plato modelado como la polenta, es inspirada en uno de los patrones más comunes utilizados por ellos.



Ingredientes:

Polenta (1/2 taza)

Carne de soya (1/2 taza)

Ají (2)

Zapallo (300 gr.)

Ají de color (1 cucharada)

Granada (1)

Agua (2 1/2 tazas)

Sal (3 cucharadas)

Papa (1)

Para la polenta: Vertir la polenta y el agua en una olla, para luego agregar sal. Calentar y revolver a fuego lento hasta que se convierta en una masa espesa. Vertir en el molde y esperar a que se enfríe.

Luego hervir el zapallo y la papa con sal. Cuando estén en su punto, moler en conjunto hasta formar una consistencia espesa para después poner en el molde cilíndrico.

Para la pasta de ají, se requiere moler sin pepas en la juguera y un poco de agua.

Por último para la carne de soya, vertir en un bowl con agua hirviendo y dejar reposar 10 minutos aprox.



Polenta



Carne de soya



Ají



Zapallo



Ají de color



Granada



Sal



Agua



Papa

ingredientes

6

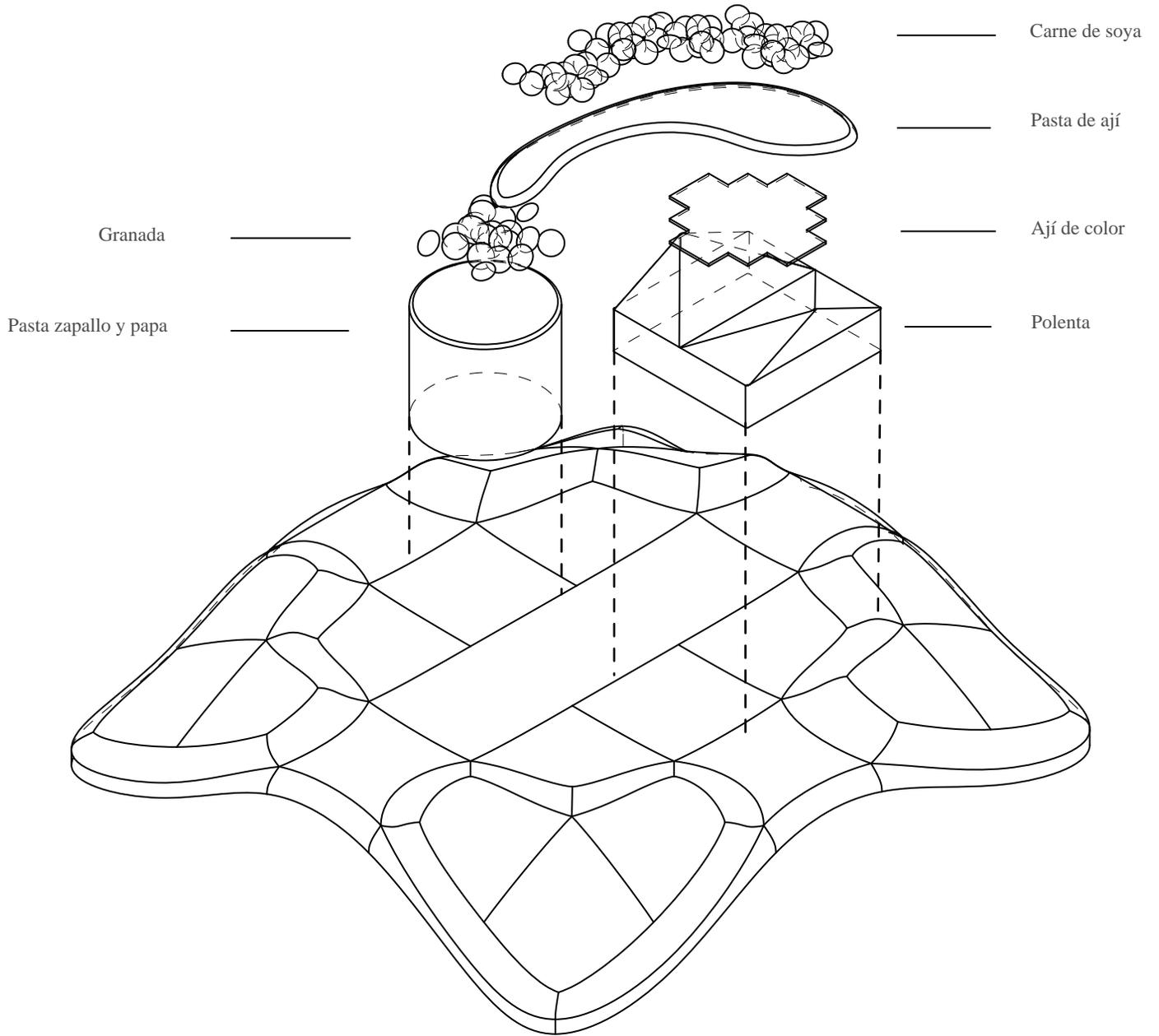


fotografía 1

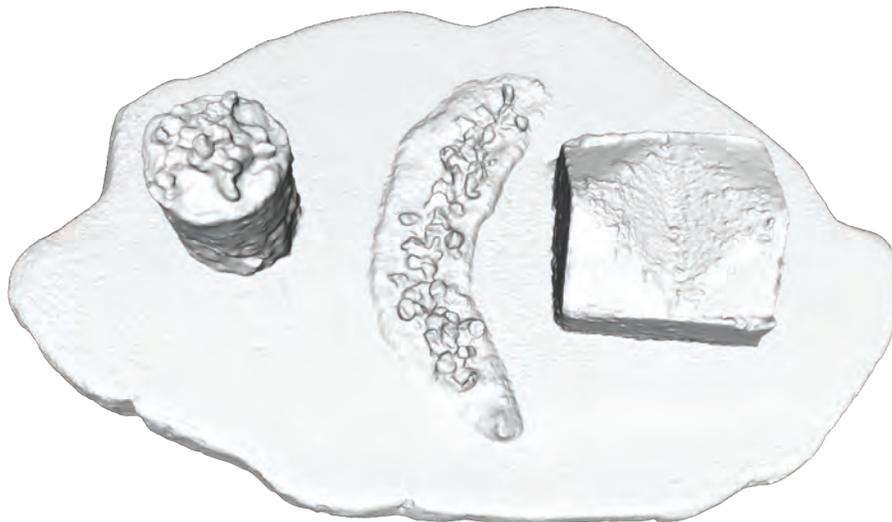


fotografía 2

8



isométrica explotada del plato



fotogrametría

