

Una travesía por los  
sabores de Rosita













**Recetas de**

Rosita Lavín Araya

**Edición y textos de**

Corina Acosta Toledo

Cristóbal Girardi Lavín

**Ilustraciones de**

Cristina Girardi Lavín

**Diseño Gráfico**

Maricel Inostroza Meneses

Primera edición, 2023

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, sea cual fuere el medio, sin la anuencia por escrito del titular de los derechos.

Impreso en Chile

Una travesía por los  
sabores de Rosita



# Índice

## Las ensaladas, entradas y acompañamientos

Croque Monsieur  
Ensalada de naranjas con cebolla en pluma  
Palta reina  
Papas salteadas  
Paté de campagne  
Paté de hígado

6  
7  
8  
9  
10  
11

## Las sopas

Caldo de pollo  
Sopa de cebollas  
Sopa de palta  
Sopa de tomate  
Sopa de zapallo amarillo  
Sopa de zapallo italiano

17  
18  
19  
20  
21  
22

## Del mar

Calamares en su tinta  
Choritos a la española  
Curanto en olla  
Chapaleles  
Milcao  
Erizos a la cocotte  
Huevos de pescado  
Jurel en escabeche  
Lisa con hojas de nogal  
Tallarines con erizos  
Tortilla de erizos

27  
28  
29  
30  
31  
33  
34  
35  
36  
37  
38

## De la tierra

Caponata  
Caracoles de tierra  
Civet de liebre  
Cordero con berenjenas  
Empanadas de pajaritos  
Escabeche de conejo  
Guiso de arvejas  
Guiso de repollo morado  
Huevos con vinagre y ajo  
Lasaña de berenjenas  
Ñoquis  
Polenta al horno con queso  
Pollo a la vasca  
Pollo Lirquén  
Porotos viejos con cordero  
Ratatouille  
Tallarines con palta  
Tortilla de papas  
Tripes a la mode de Caen

43  
44  
46  
47  
48  
50  
51  
53  
54  
55  
57  
59  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67

## De masas y panes

Marraquetas  
Sopaipillas  
Tarta de cebolla  
Tortilla del arriero

72  
74  
75  
77

## Las salsas, los aderezos y las conservas

Berenjenas en escabeche  
Conserva de tomates secos  
Chucrut  
Ketchup  
Mayonesa  
Pasta de aceitunas  
Salsa de berenjenas crudas  
Vinagre

83  
84  
85  
86  
87  
89  
90  
91

## Lo dulce

Arrollado de castañas  
Compota de membrillo  
Flan de leche  
Galletas de Treviso  
Huevo chimbo  
La Carlota  
Merengues  
Mousse de caqui  
Mousse de maracuyá o tumbo  
Mousse de naranja  
Torta vasca

95  
96  
97  
98  
99  
100  
101  
102  
103  
104  
105



# Una travesía por los sabores de Rosita

*Una travesía por los sabores de Rosita*, más que un recetario es un homenaje a la cocina de Rosita. Es también una invitación a conocer su maravillosa creatividad culinaria y su admirable generosidad al compartirnos, casi al pie de la letra, sus secretos gastronómicos. Y digo "casi" porque estas recetas no contienen cantidades específicas ni descripciones precisas. Si bien tratamos de que las recetas fueran claras para quienes se aventuren a cocinarlas, la propuesta de este libro es tomar la ruta de la curiosidad y la experimentación con la cocina de Rosita.

El repertorio de recetas es tan amplio y único que esta selección es un recuento de las recetas preferidas de sus hijos, hija, nietos y nietas. Si falta alguna receta, en las páginas finales hay hojas en blanco para que ustedes sigan creando en la travesía.

Corina





Para Rosita, mamá, esposa, abuela, suegra.

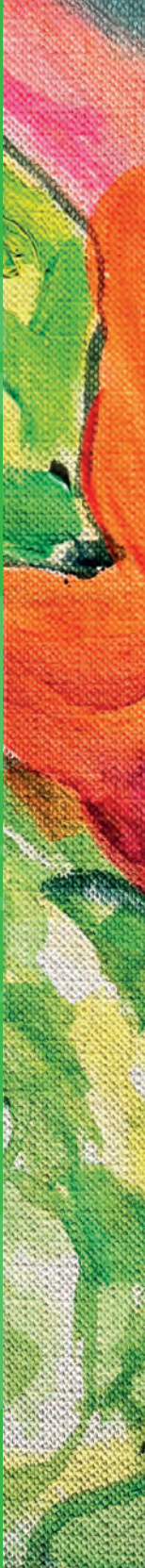
Para Eloísa, nuestra hija.







Las ensaladas,  
entradas y  
acompañamientos





# Croque Monsieur

## INGREDIENTES

- pan de molde sin orilla
- jamón y/o tocino
- queso
- salsa blanca

## PREPARACIÓN

A las torrijas de pan de molde, les sacas las orillas. Las pones en una budinera y encima le pones un poquito de jamón y tocino. Puedes usar lo que tengas de estos productos y después le echas queso. Cuando ya está listo esto, tienes preparada una salsa blanca y la echas encima de los panes. La chorreas hasta por los lados. Lo metes entre unos 5 a 10 minutos al horno. ¡Es como un sándwich esto!

## PREPARACIÓN DE LA SALSA BLANCA

Yo la hago de dos maneras, pero la mejor manera es que deshago la harina con la leche. Pescas un 1 litro de leche fría y le echas 3 cucharadas de harina y le pones mantequilla, sal y pimienta. Deshaces los ingredientes con el batidor de alambre y la revuelves hasta que espesa y luego, cuando la tienes lista, la pones al fuego por 3 minutos.

La otra manera, que no es tan rica, es que echas mantequilla al sartén y la harina y luego le vas echando la leche de a poco.



*Esta receta me la enseñó Bernadette. La hacíamos todo el tiempo y ella me decía "¡ay! estamos tarde, vamos hacer esto". No sé qué significa el nombre, parece que pan para caballeros o algo así como Cocido Señor.*





# Ensalada de naranjas con cebolla en pluma

## INGREDIENTES

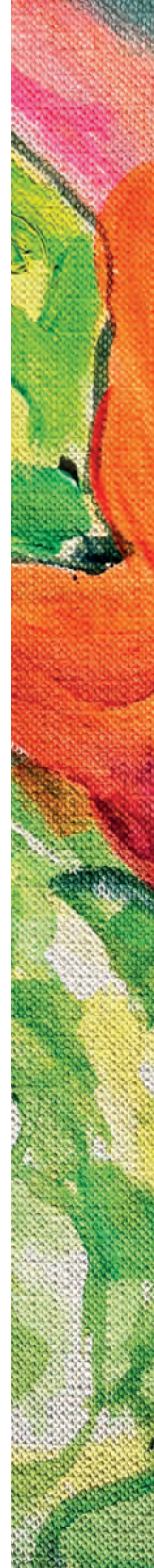
- naranjas
- cebolla
- un poco de perejil
- limón
- aceite de oliva
- sal

## PREPARACIÓN

Cortas las naranjas en torrijas y la cebolla en pluma. Mezclas todos los ingredientes y sirves agregando el perejil picado.



*De repente no tengo nada  
e invento recetas que  
me quedan ricas.*





# Palta reina

## INGREDIENTES

- palta
- ¼ de pechuga de pollo o camarones
- pimentón
- aceite
- limón
- sal
- mayonesa
- aceitunas

## PREPARACIÓN

Si la haces con pollo tienes que tener un ¼ de pechuga de pollo, sin cuero.

Echas en la juguera la pechuga de pollo cocida y agregas un pedazo de pimentón, aceite, limón y sal.

Cuando esté todo mezclado, la retiras de la juguera y le pones mayonesa. Partes la palta a lo largo, le sacas el huesco y la rellenas.

Lo otro que puedes hacer es que si tienes camarones, los lavas, les das un hervor, los aliñas bien con limón, aceite, sal, les agregas un poco de mayonesa y los pones en trozos dentro de la palta. Y encima de cada palta, puedes poner un poquito de mayonesa.



*Esta receta la aprendí yo sola.*

*Cuando voy a un restorán, miro lo que hay y lo preparo yo después.*





# Papas salteadas

## INGREDIENTES

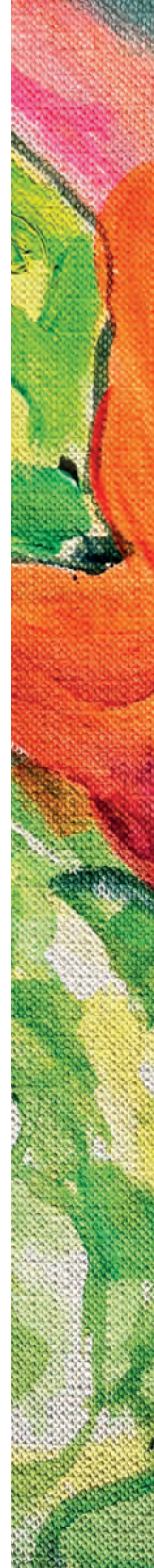
- aceite
- papas
- ajo crudo
- perejil
- sal

## PREPARACIÓN

Tienes que pelar ½ kilo de papas, las partes en trozos y las "quiebras". Para quebrarlas, les entierras el cuchillo. No te van a salir iguales unas de otras. Luego las frías en aceite caliente. Las pones todas en un bowl y les picas ajo crudo finito, perejil y sal, por supuesto. Las revuelves y las sirves con lo que se te ocurra.



*Esta receta la aprendí de la Dédée.  
Yo no les pongo mantequilla porque  
son más sanas así.  
Si te gusta le pones mantequilla,  
si no, no.*





# Paté de campagne

## INGREDIENTES

- 1 kilo de pulpa de cerdo
- 1 cebolla
- 3 huevos enteros
- ajo
- sal
- pimienta
- manteca de cerdo pura

## PREPARACIÓN

Tienes que moler el kilo de pulpa de cerdo con la cebolla en la 1, 2, 3. Le agregas 3 huevos enteros, y le pones ajo, sal, pimienta y lo muelas todo hasta que quede bien molido. Si te salen hilachas de la carne, las tienes que sacar.

Enmantecas por dentro, una fuentecita. Tiene que ser manteca de cerdo pura. No tiene que ser esa Astra. Forras la fuente donde vas a poner la mezcla y encima del paté le echas otros montoncitos de manteca. Le puedes picar unos pedacitos. Lo metes al horno y lo sacas apenas veas que está cocido.



*Esta receta la aprendí en la feria en Francia.  
La señora que vendía los patés, me enseñó.*





# Paté de hígado

## INGREDIENTES

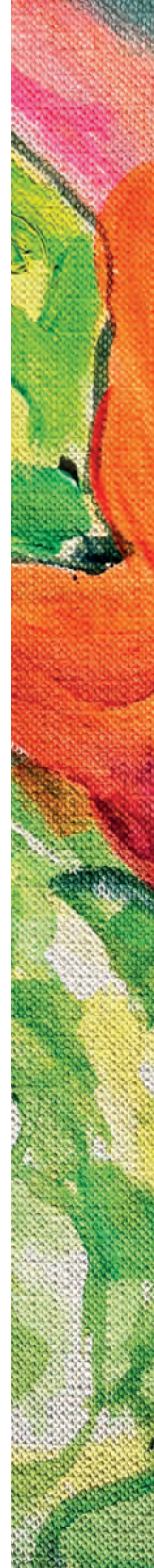
- hígados de pollo
- sal
- ajo
- aceite
- 1 vasito de trago dulce

## PREPARACIÓN

En un sartén fríes una cebolla con aceite, sal y ajo y le echas los hígados de pollo picados. A esta preparación le echas un poco de alcohol, como un jerez,  $\frac{1}{4}$  de vasito de oporto, pisco o cognac (lo flambeas). Lo revuelves y que se cueza un poquito. Cuando está frío, lo mueles. Puede ser en la juguera o con la minipimer.



*Esta receta la aprendí hace años en Francia,  
en el País Vasco.*





Cuando vivía con mi mamá, todos los  
días nos daba carzuelas, porotos,  
lentejas porque tenía que alimentar a  
muchos hermanos,

y yo aprendí a cocinar porque no me  
gusta comer lo mismo todos los días.

A mí me gusta comer cosas buenas,  
no al lote ni con gustos malos.

Yo siempre fui re mañosa para comer.

Nada me gustaba. Lo que siempre me  
gustaba era el puré.





La cocina de Rosita, al igual que los códigos escondidos de la naturaleza y el universo, transformaron los simples átomos del universo en vida, la más apasionante, misteriosa y maravillosa historia de la humanidad.

Rosita, maestra de la alquimia, con sus propios códigos escondidos, transforma estos simples átomos en la "comida de Rosita", la más bella aventura de sabores, colores, perfumes y encuentros de mi humanidad.

*Guido*















