




Futangue Lodge
COMER
EN UNA RESERVA
NATURAL



Hace poco más de tres meses empezó la marcha blanca de Futangue Lodge, un bello hotel dentro de la reserva natural homónima en la ladera oriente del Lago Ranco. Abraza desde que se llega con el escenario, sus maderas en todas partes, vistas preciosas a un universo verde y una cocina que en muy poco tiempo entrega sabores chilenos de mirada actual. Detrás de todo lo culinario está Karime Harcha, cocinera valdiviana y prácticamente una activista del producto local y las preparaciones con historia. A cargo de los fogones Juan Pablo Aránguiz velando por un resultado acorde al paisaje, la tranquilidad y el disfrute que son sus fortalezas. Partimos a este entorno que embriaga.

Text o Raquel Telias
Fotografía Daniel Ojeda

Por estos días el Lago Ranco está en llamas. No se asusten, nada de fuegos y esos desastres naturales. Sí el calor de la felicidad que se siente cuando nace un nuevo hijo, como se ve en Karime que, corriendo para todos lados, anda contenta porque las cosas van saliendo.

Todo aquí es “nuevo”. Futangue es una reserva natural que nació para la conservación de más de 13 mil hectáreas de bosque nativo –incluido un sector donde está la ranita de Darwin– y otras maravillas como lagunas e incontables saltos de agua. Ahí está la antigua casa de los dueños, Gabriel Ruiz-Tagle y familia, de techos altos y vigas de madera, bellísimos árboles y jardín, todo puesto al día, con habitaciones, sala y decoración tan rica, cuidada y sureña como su nueva comida. A pasos construyeron el nuevo lodge, más habitaciones muy cómodas, simples, acompañantes perfectas del relax y ese silencio medicinal. Ahí está el restaurante, una terraza exquisita con próxima gran parrilla, sala de estar. Y todavía no terminado el futuro spa. Es decir, todo andando para ser un gran destino, de lujo y privilegio natural. La idea es pasear, recorrer, alucinar con los paisajes, hacer actividades deportivas y descansar. Además y sabrosamente, comer.

SABOR LOCAL

Cuencos de maderas antiguas y gruesas, alfombras de vaca impecables, luz y calma casi religiosa es el primer plato. En este rodaje gastronómico las cosas ya empezaron a andar. No hay carta pero sí un menú diario para el día y otro para la noche. Además de desayunos con panadería y pastelería hecha en casa, algunos quesos y jamones de la zona, juguito recién exprimido, huevos y una serie de alimentos especiales para los deportistas que con tremenda reserva llegan a caminar, pescar, admirar un paisaje francamente hermoso.

La mano de Karime Harcha se siente rica tras las preparaciones. Hay cero pretensión pero sí cuidado. Un destacable Chupe de Centolla valdiviana por ejemplo, cremoso pero respetuoso del crustáceo. Posibilidades frescas como el Carpaccio de Zapallitos con murta que ya comienza a crecer por todos lados más otro de Ciervo con acertada salsa de mostaza casera; Cebiche de Salmón y un Cancato de Trucha Arco iris delicioso, con longanizas de La Roblería, la icónica tienda con charcutería artesanal de Futrono (por favor pasen a abastecerse antes de volver). Sigue un Lomo Vetado a la pimienta con puré de zapallo buenísimo, una Entraña con salsa de arrayán, mote cremoso de hongos y cebollas grilladas, que terminan en la mesa y que deja enamorado. Igual que recibimiento con pan amasado de chicharrones y miel o de merkén, un pebre de corte delicado y chiquitito más una mantequilla de hongo que Juan Pablo Aránguiz, el cocinero estable y vigilante de todo, hace de primera.

Para tomar vinos clásicos, cerveza Cuello Negro, otras más comerciales que aman los osados pescadores con mosca. Aquí se llega por las truchas, hay por montones en la Laguna Pichi, un camino bien guiado por los excelentes senderos hechos por el guardián estrella, líder natural y administrador del parque Andrés Martínez. La pesca, eso sí, es deportiva, no se come, se respeta. Igual que el paisaje que deja soñando, incluidos saltos (ahí sí hizo en octubre el campeonato mundial de clavadistas RedBull más varias competencias en kayak), árboles nativos como robles, alerce, arrayanes y mucho más. Todo tan bien hecho, cuidado, pensado que dan ganas de comer todo el paisaje de un solo bocado. parquefutangue.com



Karime Harcha



Juan Pablo Aránguiz





CARPACCIO DE ZAPALLO
ITALIANO CON MURTA



CHUPE
DE CENTOLLA

CARPACCIO DE ZAPALLO ITALIANO CON MURTA

Para 4 personas

2 Zapallos italianos
100 grs. de murta
50 grs. de queso parmesano
50 grs. de mostaza antigua
100 grs. de hojas verdes baby
c/n de jugo de limón
c/n de vinagre de manzana
Sal, pimienta negra, aceite de oliva.

Preparación.

Cortar zapallo italiano en láminas muy finas, ojalá con mandolina. Disponer en un plato bajo decorativamente a modo de carpaccio.

Hacer una vinagreta de murta, procesando la mitad de las murtas junto a una 1 parte de jugo de limón, vinagre de manzana y aceite de oliva a gusto hasta emulsionar bien. Luego salpimentar. Condimentar el Carpaccio con sal, pimienta recién molida, aceite de oliva, disponer el resto de las murtas sobre cada plato, pequeñas cucharaditas de mostaza, hojas verdes de manera irregular para luego coronar con queso parmesano recién rallado. Servir junto con la vinagreta de murta en la mesa.

CHUPE DE CENTOLLA

Para 4 personas

500 grs. de carne de centolla
250 cc. de leche
100 cc. de crema
1 cebollín
1/4 de pimienta rojo
1 dientes de ajo
40 grs. de queso parmesano
60 cc. de vino blanco
60 grs. de pan añejo
Sal, pimienta negra
Aceite de maravilla
Mantequilla.

Preparación

En un sartén con un poco de aceite preparar un sofrito con el ajo, cebolla, pimienta, cebollín. Todo picado en cubitos muy pequeños. Sofreír por 30 minutos a fuego muy lento y salpimentar. Mientas, remojar el pan con la leche hasta que esté completamente húmedo. Luego procesar hasta que quede una mezcla uniforme. Reservar 4 patas de centolla para el montaje. Tomar una olla, poner el sofrito y una vez caliente echar el vino blanco, esperar que se evapore y sumar la carne de centolla. Añadir

el pan remojado, la crema, queso parmesano y salpimentar para rectificar sabor. Una vez caliente distribuir en pailas de greda, poner un poco de mantequilla arriba, si se quiere más queso parmesano, gratinar en horno decorando con la pata de centolla. Servir.

CANCATO DE TRUCHA

Para 4 personas

4 truchas arco iris pequeñas
2 tomates
200 grs. de queso mantecoso
200 grs. de longaniza
100 cc. de vino blanco
1 kilo de papas
Harina
Orégano
Sal, pimienta negra, aceite de oliva.

Preparación

Pre cocer las longanizas y luego cortarlas en cubitos muy chicos, saltearlas un poco para que se doren. Aparte picar el tomate en láminas muy delgadas, rallar queso y reservar.

Precalentar el horno a 180°C. Sobre cuadrados grandes de papel aluminio previamente aceitados, poner una trucha limpia, sin escamas ni vísceras. Salpimentar y condimentar con orégano y un poco de vino blanco. Rellenar primero con la longaniza cortada, luego el queso mantecoso y finalmente las láminas de tomate. Formar un “saco” con el papel metálico y hornear por 7-8 minutos para que mantenga sus jugos.

Para las papas. Cortar láminas de papa delgadas, pasar por harina y freír en abundante aceite, luego condimentar. Sobre un plato poner una cama de papas y luego la trucha sin el papel aluminio. Servir de inmediato.

ENTRAÑA, ARRAYÁN Y GUISO DE MOTE CON HONGOS

Para 4 personas

800 grs. de entraña de vacuno
50 cc. de licor de arrayán con frutos
500 grs. de mote cocido
2 cebollines
80grs. de hongos deshidratados
400 grs. de cebolla
100 cc. de crema líquida
80 grs. de queso parmesano
150 grs. de hongos de temporada
50 grs. de mantequilla
100 cc. de vino blanco

Sal, pimienta negra y aceite de oliva.

Preparación

Limpiar la entraña y disponer en una fuente junto al licor de arrayán. Macerar en frío por 2 horas.

Saltear los hongos frescos en aceite de oliva hasta que se doren sutilmente, reservar. Hidratar los otros hongos en agua caliente. Hacer un sofrito con cebollín y hongos hidratados. Agregar el vino, evaporar y sumar el mote cocido. Añadir el líquido de los hongos hidratados, salpimentar y antes de servir agregar el queso parmesano y la crema semi montada.

Grillar pétalos de cebolla, agregar frutos de arrayán e incorporar una cucharada de mantequilla para emulsionar, reservar caliente. Cocinar la entraña en plancha antes untada con un poco de aceite. Salpimentar y cocinar a gusto. En un plato poner guiso de mote, entraña, cubrir con los pétalos de cebollas y los hongos salteados. Servir

PERAS AL VINO TINTO Y CREMA DE SEMOLA

Para 4 personas

4 peras medianas maduras pero firmes
700 cc. de vino tinto
300 grs. de azúcar
c/n Ramas de canela
1 Naranja (ralladura)
2 Clavos de olor
45 grs. de sémola
300 cc. de leche
80 grs. de azúcar.

Preparación

Para la sémola. En una olla calentar leche, azúcar y ralladura de 1/2 naranja. Disolver el azúcar con un batidor globo. Agregar la sémola en forma de lluvia siempre revolviendo. Bajar fuego y cocinar revolviendo hasta que tome textura cremosa pero no dura.

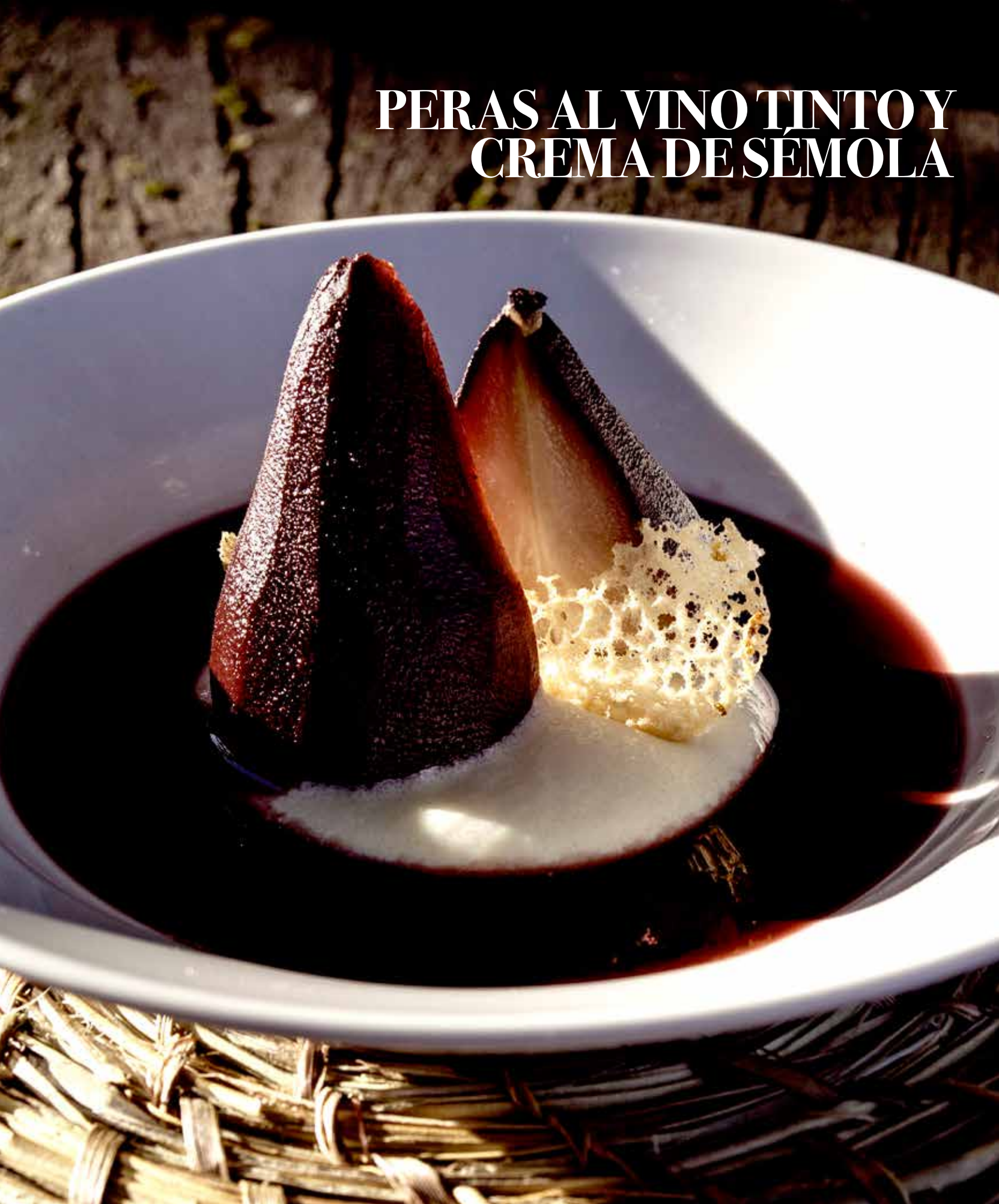
Para las peras. En una olla poner el vino, azúcar, clavo de olor, ralladura de 1/2 naranja y ramas de canela a gusto. Cocinar, disolver el azúcar y agregar las peras peladas. Hervir hasta que estén al dente o a punto deseado. Sacar las peras y enfriar. Colar el jugo y volver a ponerlo en la olla a fuego bajo para reducir hasta que tome punto de salsa. Servir en plato semi hondo poniendo las peras, la crema de sémola y la salsa de vino a modo de baño.

CANCATO DE TRUCHA





**ENTRAÑA, ARRAYÁN
Y GUISO DE MOTE
CON HONGOS**



**PERAS AL VINO TINTO Y
CREMA DE SÉMOLA**