

WETRIPANTU



- **Integrantes:** constanza Avilés, Francisca Espinoza, Kimberly Rodríguez
- **Curso:** 3C
- **Profesora jefe:** Fernanda Pérez
- **Establecimiento:** Liceo técnico femenino concepción



Catutos:

Trigo sancochado molido en piedra o molido en molino. Se le da forma alargada y se puede consumir de diferentes maneras ejemplo: Se come acompañado con pebre, o salsa de ajo con ají o un peure de vinagrillo con cebollas y muday fermentado.

Tortilla de rescoldo:

pan de harina de trigo cocido en ceniza caliente



Murque:

harina tostada a medio moler.



Ñachin:

Sangre de cordero con sal, cilantro ,ají , limón y aceite de hígado de cordero con ají comino sal cilantro y aceite. Esto se prepara con el cordero aun vivo se le hace un corte en la traquea por donde se le introducen los ingredientes.

Se mata luego el codero y este guiso se corta en trozos se come caliente pero este procedimiento se ha cambiado, ahora hacen apol al blanco.



Piñones salteados al merkén

- Este plato tiene ingredientes fundamental el fruto del Pehuén, para ello los piñones se cuecen, luego se saltean con ajo, orégano y sal, después se le agregamos merkén



Ensalada de digueños

- Es un alimento silvestre natural que se extrae de un árbol llamado hualle, se da entre los meses de agosto y septiembre en el sur de Chile

