



HOTEL VIK

COCINA DEL HUERTO A LA MESA

Fue elegido como uno de los mejores nuevos hoteles del mundo en 2015 por Condé Nast Traveller y hoy, a dos años de su apertura, su restorán Milla Milla está capturando la atención de la crítica. Con su propuesta de la huerta a la mesa el chef Rodrigo Acuña tiene los ojos puestos en la estrella Michelin.

Por Centro de Cocina de Revista Paula / Recetas: Rodrigo Acuña / Producción: Paula Minte
Fotografía: Carolina Vargas / Periodista: Valentina Rodríguez



Zanahorias asadas con gremolata y ricotón de oveja.



A casi dos horas de Santiago, cerca de San Vicente de Tagua Tagua, por el camino que va a Millahue, después de atravesar campos de animales, huertas y parras, se encuentra la Viña Vik: 4 mil 319 hectáreas de verdes valles y cerros. En la punta de uno de ellos está el hotel Vik, una construcción ultra vanguardista, cuyo techo ondulado de titanio no deja indiferente a nadie. Tampoco los dos Matta y el Kiefer que cuelgan en las paredes de la sala que da la bienvenida, ni los excéntricos muebles de grandes diseñadores europeos, ni las 22 habitaciones que fueron entregadas a distintos artistas nacionales e internacionales para que las convirtieran en verdaderas obras de arte. Para qué decir la bodega de la viña, piedra angular del proyecto, diseñada por el arquitecto Smiljan Radic. Entre todas las joyitas que aquí se guardan, hay una que hoy, tras dos años de funcionamiento, merece toda la atención: su cocina.

Milla Milla es el nombre del restorán de la viña y su chef, Rodrigo Acuña (36), lo comanda desde antes de que se construyera el hotel con un claro objetivo: la estrella Michelin. Y lo está haciendo a su estilo. “Una cocina a mi pinta con lo que entrega la tierra de esta zona. Lo que hacemos aquí es artesanía, todo se hace aquí. Solo nos falta hacer el queso y ya estamos trabajando en eso”, dice. Como es un apasionado defensor de la cocina regional de temporada, tomó un mapa de Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro. Con él en la mano partió a recorrer las 33 comunas de la zona buscando ingredientes para su cocina. Va cumpliendo tres años haciéndolo y, aunque dice que le falta mucho por descubrir, asegura que ya cuenta con los mejores productos del lugar. En Pichilemu la familia Fullu le entre-

Zanahorias asadas con gremolata y ricotón de oveja (para 4 personas)

Para las zanahorias asadas:	1 cucharada de hojas de perejil picado fino
4 zanahorias medianas, peladas, en mitades a lo largo y en 3 bastones cada mitad	2½ cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de aceite de oliva	Sal de Cáhuil
1 rama de romero	¼ de taza de queso ricotón de oveja, desmenuzado para espolvorear
Sal de Cáhuil	
Para la gremolata:	
4 limones, su ralladura fina	
1 cucharada de alcacharras, picadas	

1. Preparar las zanahorias asadas. En una fuente para horno colocar las zanahorias, aceite, romero y sazonar con sal; mezclar bien. Hornear a temperatura media 25 minutos. Retirar del horno y reservar.
2. Preparar la gremolata. En un bol mezclar la ralladura de limón, perejil, alcacharras y aceite. Sazonar con sal.
3. En una fuente o plato hondo colocar las zanahorias asadas, agregar la gremolata y encima espolvorear el queso.

ga cinco tipos de jaibas muy distintas entre ellas. De ahí también se lleva salicornias y pescados de roca que capturan diferentes pescadores especialmente para él. La sal la va a buscar a Cáhuil donde la señora Elsa. Las legumbres y granos los recolecta en Paredones. En Marchigüe encontró un queso que lo vuelve loco, además de los corderos más gordos. El intenso aceite de oliva que ocupa lo va a buscar a Lolol donde José Miguel Honorato, quien produce cuatro variedades de olivas y prepara un blend especial para él. No es raro encontrar a Rodrigo con su delantal a orilla de camino sacando flores silvestres de topinambur –con las que hace un encurtido espectacular–, o en el criadero de jabalíes Campaso a 30 minutos de la viña cuando tiene ganas de cocinar este animal. “Esto es un paraíso, yo no había visto en ninguna otra parte lo que veo aquí. Con lo que saco de esta tierra es fácil hacer una cocina de calidad”, dice.

Acuña, que estudió en el Inacap, que trabajó con Guillermo Rodríguez y Axel Manríquez, que ganó una beca culinaria para estudiar en New Brunswick (Canadá) y este año hizo una pasantía en el Blue Hill de Nueva York, dice que la mejor cocina exige técnica pero, sobre todo, el producto más fresco. “De la huerta a los fogones”, dice y eso es lo que está haciendo en Milla Milla. Tanto que este año decidió armar una huerta de media hectárea junto con el agrónomo de la viña, donde cultivan todo tipo de hortalizas, hierbas, frutas y verduras. Hasta gallinas tienen para tener todos los días huevos frescos. “Es muy común que a las 5 de la tarde con mis cocineros no sepamos qué es lo que serviremos en la noche. Eso va a depender de lo que encontremos en el camino y en la huerta”, dice.

Sopa fría de tomate rosado con frutillas (para 4 personas)

½ taza (120 ml) de aceite de oliva	¼ taza de pimentón rojo en trozos	1. En un sartén colocar 1 cucharada de aceite, ajo, miga de pan y cocinar a fuego medio hasta dorar. Transferir a un bol grande y eliminar el ajo. Agregar el tomate, pepino, cebolla, pimentón, frutillas, vinagre, 2 cucharadas de aceite y sazonar con sal. Cubrir con papel plástico y dejar reposar 4 horas en el refrigerador.
½ diente de ajo	180 g de frutillas, sin pedúnculos, lavadas y en cuartos	2. En la licuadora colocar la mezcla anterior y licuar a velocidad alta; y, con la máquina funcionando, agregar de a poco el resto del aceite hasta que la salsa esté homogénea. Colar a un bol y corregir la sazón.
¼ taza de miga de pan blanco	40 ml de vinagre de frambuesa	3. En pocillos individuales verter la sopa fría y decorar con hierbas y flores.
160 g de tomate o tomate rosado en cubos	Sal de mar	
¼ taza de pepinos pelados y en cubos	Hierbas frescas y pétalos de flores para decorar	
¼ taza de cebolla morada en trozos		





El arte presente en cada rincón del hotel también se refleja en los platos del chef Rodrigo Acuña quien con los ingredientes hace composiciones de colores, texturas y formas.

Jurel grillado con guiso de granos y puré de semillas de maravilla.



Asado de tira braseado en demi glace de vino con guiso de mote con betarragas.



La mantequilla, charcutería, helados, pan, pastas, mostaza, todo se prepara cada día artesanalmente en la cocina del hotel Vik y los platos que cocinará el chef se deciden en el momento, según los ingredientes que entreguen la huerta y sus proveedores.

Asado de tira braseado en demi glace de vino con guiso de mote con betarragas

(para 4 personas)

Para el asado de tira braseado:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 400 g de asado de tira, en 4 trozos
- 1 manzana roja, pelada y en trozos
- 1 zanahoria, pelada y en trozos
- 1/2 ramita de apio
- 1 cebolla pequeña en trozos

500 ml de vino tinto

- 800 ml de salsa española de carne
- 1 cucharada de miel de abeja
- 1 estrella de anís
- Sal de Cáhuil y pimienta

Para el guiso de mote con betarraga:

150 g de trigo mote

300 g de sal de Cáhuil o de mar

- 1 betarraga
- 125 g de yogurt griego
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 20 g de tocino ahumado picado
- 2 cucharadas de chalotas picadas
- 1 hoja de laurel

1. Preparar el asado de tira. En un sartén calentar 1 cucharada de aceite a fuego medio-alto y sellar los trozos de carne cuidando que todos sus lados queden bien dorados y reservar.
2. En el mismo sartén calentar 1 cucharada de aceite, agregar la manzana, zanahoria, apio y cebolla y cocinar 5 minutos o hasta que las verduras estén blandas. Retirar y reservar. Luego verter el vino, flambear y seguir cocinando hasta reducir 1/3 el líquido, añadir la salsa española y llevar a ebullición. Retirar del fuego y dejar entibiar. Reservar al calor.
3. Precalentar el horno a temperatura media. En una budinera colocar la carne, encima distribuir las verduras reservadas, y verter la salsa hirviendo y cubrir con papel metálico. Tapar bien y hornear 3 horas. Retirar del horno. Reservar.
4. En una olla pequeña colocar el líquido de cocción de la carne y calentar a fuego medio, agregar la miel y anís, revolver y cocinar hasta que la salsa esté espesa. Reservar.

5. Preparar el guiso de mote con betarraga. En una olla colocar el mote y cubrir con agua fría, cocinar a fuego medio 45 minutos. Reservar.
6. Precalentar el horno a temperatura media. En una budinera colocar en la base sal, encima la betarraga y cubrir generosamente con más sal. Hornear 1 hora. Retirar del horno y dejar entibiar. Pelar la betarraga y cortar en trozos. Transferir a una licuadora y licuar con el yogurt hasta formar un puré muy suave y homogéneo.
7. En un sartén calentar el aceite a fuego medio, agregar el tocino, chalota, laurel y mote reservado. Finalmente agregar el puré de betarragas, mezclar y retirar del fuego. Reservar al calor.
8. Antes de servir, calentar la carne en la salsa de vino reservada. En platos individuales distribuir los trozos de carne y guiso de mote de betarragas. Servir de inmediato.



Crudo de betarragas (para 4 personas)

- 200 g de betarragas, peladas y en cubos muy pequeños
- 1/2 cucharadita de ralladura de limón
- 1/2 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 cucharada de mostaza antigua
- 2 1/2 cucharadas de cebolla morada picada muy fina
- 4 g de semillas de cilantro machacadas
- 1 cucharadita de ciboulette picada fina
- 1/2 cucharadita de jengibre picado fino
- 1/2 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 1/2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 4 cucharaditas de alioli casero para acompañar

1. En un bol colocar todos los ingredientes y mezclar bien. Sazonar con sal y pimienta.
2. En vasos pequeños distribuir el crudo de betarragas y servir acompañado del alioli.

A partir de 2017 el chef servirá el desayuno en la huerta de la viña donde los huéspedes pueden cosechar la fruta, recolectar los huevos y hornear el pan que después comerán.

Crudo de betarragas.

Jurel grillado con guiso de granos y puré de semillas de maravilla (para 2 personas)

- 50 g de perejil blanqueado en agua hirviendo con sal
- 30 g de tocino ahumado picado fino
- 1 cucharada de chalotas picadas finas
- 1 cucharadita de puré de ajo
- 30 g de garbanzos, cocidos a partir de agua fría con sal y laurel
- 30 g de quínoa, cocida en agua hirviendo con sal
- 30 g de lentejas cocidas a partir de agua fría con sal, laurel y romero
- Sal y pimienta
- 80 g de semillas de maravilla cocidas en agua hirviendo con sal, reservar un poco de líquido de cocción
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 300 g de filete de jurel
- 1/2 limón, su jugo

1. En la minipimer colocar el perejil blanqueado y procesar hasta obtener un puré suave. Colar y reservar.
2. Calentar un sartén, saltar el tocino y chalotas, cocinar 2 minutos, agregar el ajo, garbanzos, quínoa, lentejas y puré de perejil reservado. Corregir la sazón. Reservar.
3. En la procesadora colocar las semillas de maravilla y procesar con un poco de líquido de cocción reservado, agregar la mantequilla, aceite de sésamo y sazonar con sal y pimienta.
4. Sazonar el pescado con sal, pimienta y jugo de limón. Calentar una plancha con grilla y grillar los filetes por ambos lados dejando su interior a punto.
5. En platos individuales distribuir el guiso de granos, puré de semillas de maravillas y encima los filetes de jurel.*