

por: *Pilar Hurtado*

Periodista, cronista y crítica gastronómica, gozadora, viajera, autora del libro Memorias de una Golosa y amante de los vinos. lacomensala@gmail.com

LA COMENSALA

Pasta e Basta, Shopping La Dehesa

Casi nunca voy a La Dehesa, y menos todavía al Shopping, pero me sorprendí al conocer tres nuevos restaurantes en la Zona Gastronómica del centro comercial. El espacio es agradable, luminoso. Los domingos se llena de familias que se evitan la pega del almuerzo. Era nuestro caso también, pero justo nos tocó uno de esos días en que los niños se portan pésimo y uno quiere arrancar luego. Para colmo, al lado había dos niñas peñaditas, ordenaditas y comiendo silenciosas... Contrastes de la vida.

Partimos con unas cervezas y luego elegimos un carpaccio de pulpo con pimiento y queso gruyere. Estaba agradable, pero me pareció que las lascas de queso eran muy gruesas y grandes; a mi marido no le molestó eso. Luego pedimos una lasaña Del Buco, con carne de osobuco, su salsa, ricotta y reggianito, que estaba OK, pero nos llamó la atención que la capa de abajo viniera casi crujiente. Efecto del horno, nos dijeron.

Probamos también los raviolos Antica Osteria. Según la carta, vienen rellenos con salsa de tomate, tocino, queso de oveja, salsa de salvia y crema. Los raviolos, si bien estaban a punto, adentro tenían algo que, para mí, no era otra cosa que puré de papas con algo de tomate y tocino. No me pareció que era queso de oveja, pero se dejaba comer.

Las porciones son generosas. Además, los platos se pueden pedir para tres a cuatro personas, cosa ideal para una familia como la de nuestros vecinos de mesa. Dos adultos y dos niños, que piden una de estas fuentes más una enorme porción de torta con cuatro tenedores, quedan más que listos.

De postre pedimos un gran pie de limón que estaba bien rico, la verdad. El lugar estaba repleto y la gente se veía contenta. Cuando llegó la cuenta, comprendimos. Consumo promedio por persona: \$ 10.350 (jugo + plato de pasta + postre).



Pasta e Basta, Shopping La Dehesa. El Rodeo 12850, Lo Barnechea, fono 394 2000.

IMPRESINDIBLE	MUY BUENO	BUENO
CUMPLE	REGULAR	MALO



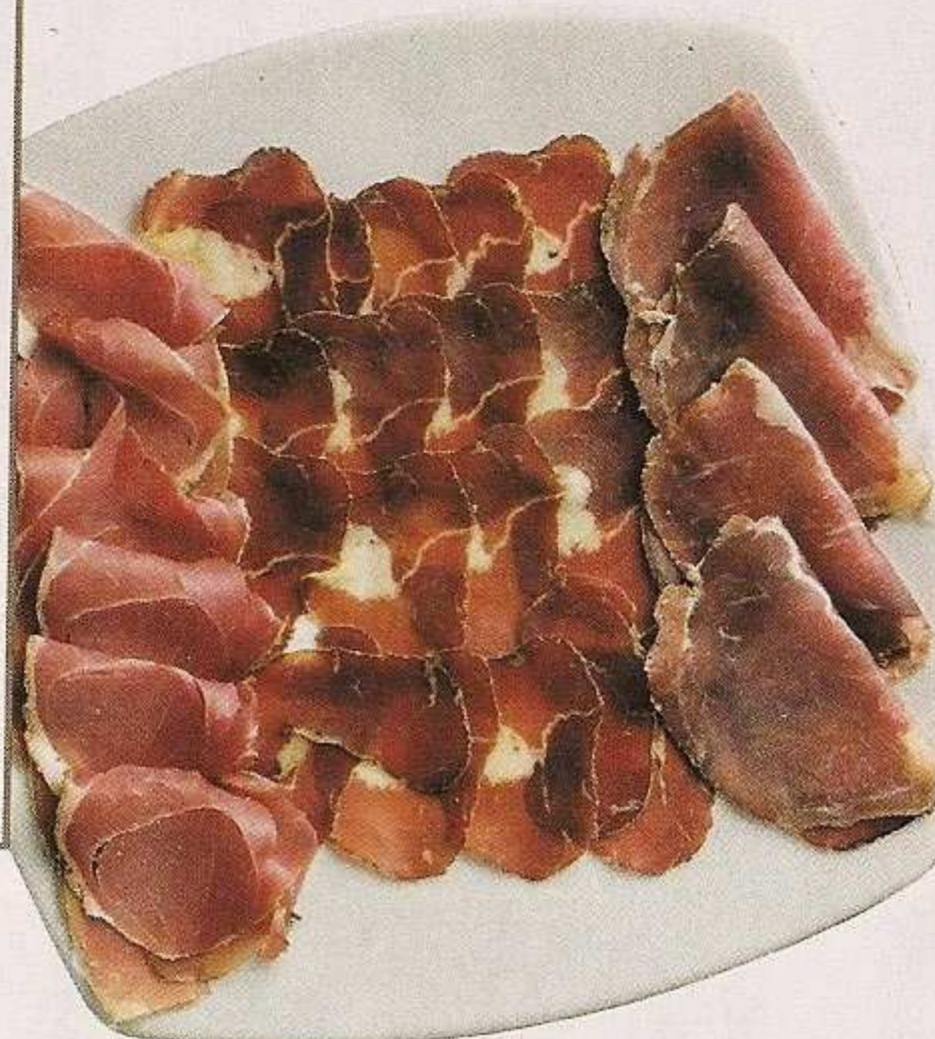
PARA TAPEAR en la terraza

Si se aburrió del maní y las papas fritas, lúzcase con las recetas de este libro. Fáciles y rápidas, se basan en ingredientes que siempre tenemos en casa, mezclados con propuestas diferentes. Tapas, colección Cocina Ideal, \$ 6.900. Librería Proa, Maclver 140, Santiago, fono 632 5139.



Los milagritos del té

En Milagritos hay 10 tipos de cafés y más de 70 variedades de tés de distintas partes del mundo. Las mezclas -donde a las hojas de té se les adiciona, por ejemplo, aceite de naranja o pétalos de girasol y rosas- se hacen en Suecia. 50 gramos de té (40 tazas) cuestan \$ 2.500. Huérfanos 530, Santiago. www.milagritos.cl



Jamones artesanales

Paseando por la ExpoAlemania descubrí los ricos jamones curados artesanalmente que elabora la empresa Secretos de La Unión. Hay de res, jabalí, cordero, ciervo y wagyu. www.secretosdelaunion.cl