



Pablo Godoy
Chef

Un local ordenado da la bienvenida a un restaurante que viene dando que hablar en la ciudad de Antofagasta desde ya hace algún tiempo.

Se trata de "Amores", cuyos dueños son Giselle Cristino y Pablo Godoy, encargados de poner en cada plato que pasa por sus manos lo mejor de su talento, razón por la cual se han ganado un reconocido prestigio en la zona.

Dentro de su variada carta destaca el lomo en salsa huancaina y ñoquis reventados o lasaña de chupe de jaiva con camarones gratinada, que encantan de inmediato hasta al más exigente paladar. Lo que acá se ofrece es una cocina de fusión, la que ha ido enamorando rápidamente a los antofagastinos, haciendo que el lugar ya tenga un grupo de clientes frecuentes.

Además una variedad de vinos será la encargada de acompañar la elección del plato escogido, haciendo que el almuerzo o la cena se transforme en el mejor panorama del circuito gastronómico de esta ciudad.

RESTAURANTE AMARES GASTRONOMÍA QUE HABLA POR SÍ SOLA

Dos jóvenes chef dieron vida a "Amores", un restaurante que aunque no lleva mucho tiempo funcionando, ya ha marcado una clara tendencia entre los antofagastinos que gustan de una gastronomía de alta calidad. Su especialidad es costa fusión con mucha influencia peruana pero con productos nuestros, con recetas que simplemente se hacen agua a la boca.

CARPACCIO DE LOCOS

- 12 Láminas de locos
- 5 rodajas de papas cocidas
- 50 gramos de mayonesa de leche evaporada
- 2 hojas lechugas hidropónicas
- 10 hojas cilantro
- 2 hojas lechugas hidropónicas
- Palta laminas finas (a gusto)
- Cebolla morada (a gusto)
- Merquen en polvo (a gusto)
- Aceite merquen (a gusto)
- Limón (a gusto)
- Sal (a gusto)

RESEÑA

Locos o científicamente llamados locos concholepas - concholepas, sacadas de área de manejo de Taltal.

Nuestro plato esta inspirado en el popular loco mayo, donde nos preocupamos de la cocción del producto y un corte diferente el cual va con una emulsión de merquen hecha por leche evaporado lo que diferencia a una mayonesa normal en textura y sabor.

Además de ocupar una papa cortada en cilindro diferente a lo que uno esta acostumbrado a mirar todo esto con una cebolla crujiente y fresca al igual que la palta y la lechuga hidropónica para terminar unas gotitas de aceite de merquen.

PREPARACIÓN

Cocer los locos en una olla en agua hirviendo durante 25 minutos hasta que estén blandos (previamente golpeados), hacer una mayonesa reemplazando el huevo por leche o simplemente reemplazar por mayonesa envasada agregándole merquen en polvo.

Colocar en un plato las rodajas de locos previamente con limón y sal, agregar la mayonesa condimentada con merquen sobre los locos, Agregar las hojas de cilantro frescas, cebolla morada, laminas de palta, lechugas hidropónicas y por último el aceite de merquen. Esto puede ir acompañado de unas tostadas perfectamente.

CARPACCIO DE LOCOS



PULPO AL OLIVO





TRIFLETA DE CHOCOLATE

PULPO AL OLIVO

- 1 kilo de pulpo
- Limones sutil o pica
- Aceitunas de Azapa
- 1 cucharada de cilantro
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta (a gusto)
- 100 gramos de mayonesa
- 100 gramos de queso crema

RESEÑA

Plato bandera de nuestros vecinos, para esta ocasión ocupamos pulpos también de nuestras zonas las cuales gracias a las temperaturas y corrientes nos permiten tener un gran producto, aceitunas del valle de Azapa y limón de pica.

PREPARACIÓN

Frotamos el pulpo y enjuagamos bien, introducimos tres veces en agua hirviendo y luego dejar cocinar por treinta minutos, dejar enfriar y luego cortarlo en láminas, sazonar con sal, pimienta y el aceite de oliva. Licuamos las aceitunas sin pepas junto con la mayonesa, queso crema y el jugo de limón, esta crema agregamos al pulpo, agregamos cebolla pasado por hielo para darle crocancia y mezclamos todo.

TRIFLETA DE CHOCOLATE

- 7 cucharadas de azúcar
- 7 yemas
- 1 taza de leche (250cc.)
- 2 tazas de crema de leche (nata) (500cc.)
- 1 chaucha de vainilla o ½ cucharada de extracto de vainilla
- Azúcar para quemar

RESEÑA

Suave base de creme brulee mezclada con 3 texturas de chocolate. Bitter, blanco y de leche.

PREPARACIÓN

En un bowl poner las yemas junto con la mitad de la azúcar granulada y mezclar con la ayuda de un tenedor. Colocar la crema en una olla y calentar hasta que comience a hervir; cuando esté por romper el hervor agregar la mezcla de yemas y azúcar. Revolver constantemente para que no se pegue al fondo de la olla hasta que quede como una crema suave y espesa. Para evitar cualquier grumo que pudiese quedar es mejor colar la mezcla.

Disponer esta preparación en pocillos individuales que resistan los cambios de temperatura.

Colocar los moldes en una bandeja con un poco de agua caliente por debajo y hornear a 150°C por 30 minutos. Transcurrido el tiempo sacar los pocillos del horno y dejar enfriar por 1 hora aproximadamente.

30 minutos antes de servir agregar un poco de azúcar granulada sobre la mezcla que está en los pocillos. Tiene que quedar bien cubierto. Quemar el azúcar con la ayuda del soplete hasta que quede bien dorado.



Nuevos Horarios

AMARESDAY
AHORA ALMUERZOS

Tardes
Lunes a viernes
13:00 a 15:30 hrs.

Noches
Lunes a Sábados
desde las 19:30 hrs.

Antonino Toro 995 / Antofagasta / Chile
Reservas 92 23 76 / reservas@amares.cl

facebook /Amares twitter Amaresbistro

www.amares.cl