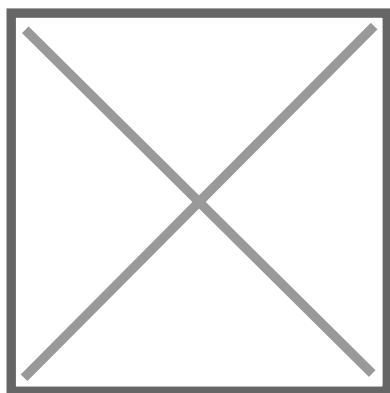




687 750

LAS LISAS
al estilo
de las Carreño
se hacen con
hojas de plátano,
pero, a falta
de ellas, sirven
as de acelgas.

(Más de una sorpresa
se lleva quien descubre
a un hombre entre azafates
y aliños.
La mayor,
que las cosas
que cocina salen realmente
exquisitas).

**jorge
inostrosa
en la
cocina**

Por GLORIA URGELLES



Lé cuesta concentrarse y dar los ingredientes exactos. Cocina al ojo, por gusto, y el limón, aceite, ajo y cantidad de pescado no importan, porque el resultado para Jorge Inostrosa, escritor, siempre es el mismo: exquisito.

Peró de la concentración sale una lista de condimentos que medio aprueba y medio discute su familia (también fantástica cocinera).

La receta favorita de Jorge es "Lisas al estilo de las niñas Carreño". El conocí a la menor de las siete famosas hermanas, dueñas, junto con sus padres, de una quinta en Constitución. Tan conocida era la Quinta de las Carreño, que conspicuos personajes de la época del "Chelito Lindo" tenían allí vajilla y cuchillería especial, aparte de una panchera de cristal de Bohemia, donde se preparaban los tragos de moda.

La especialidad del lugar era precisamente la lisa asada. Y una noche, cuando todas las fogones de la quinta ardían dorando pescados, una chispa saltó fuera, incendió el local, los bosques, y así terminó todo para esa familia numerosa. Pero quedó Delfina, la menor, quien contó a Jorge que para continuar la tradición de la familia necesitaba:

- 1 lisa entera, grande, con cola, cabeza y espinazo.
- 5 cabezas de ajo machacadas.
- 1/2 cucharada de té de comino molido.
- 1/2 vaso de jugo de limones.
- 1/4 de botella de vino blanco.

Pimienta molida al gusto. Mantequilla, margarina o aceite para untar un ingrediente exótico; hojas de plátano. A falta de esas, sirven las de acelgas.

Y vamos al relato de la preparación: "El pescado debe abrirse de la cabeza a la cola; se le sacan los interiores y se dejan el espinazo y las agallas laterales, para que no se rompa. Se aliña con los ingredientes y se envuelve en las hojas, previamente aceitadas o emantequilladas. La gracia de esta lisa es que se haga en dos parrillas finas, con bisagras, y se coloque sobre las brasas".

Peró para los que viven en departamento, un consuelo. Al horno queda exquisita si previamente se le da un "sofocón" (fuego fuerte durante cinco minutos) y después se sigue asando a fuego lento durante veinte minutos. Requisito indispensable es que se dé vuelta muy reguido y con cuidado, para que no se caiga el jugo.

(Un secreto, la lisa es el único pez que se aliña con comino).

Jorge Inostrosa las preparó en el Ciribé con hojas de plátano y ha repetido la historia, pero con acelgas, cada vez que sus dos hijas, Verónica y Francisca Javiere se lo piden; cuando está de visita en casa de amigos o cuando sufre de los nervios y necesita relajarse.

Otra especialidad del escritor: calamares en su tinta, pulpos a la vasca, pescado a la cochera, caldillo a la asturiana, caracoles a la bordonesa. Lo ideal para él, es que después de estas exquisiteces, se coma un postre muy dulce o se tome una copa de miel. Por su parte Jorge Inostrosa (que no siente inclinación por las preparaciones azucaradas) se despide de su propio banquete con una copa de buen vino.

el memo. stop. 25-XII-1974-P.4.

Jorge Inostrosa en la cocina [artículo] Gloria Urgelles.

AUTORÍA

Urgelles, Gloria

FECHA DE PUBLICACIÓN

1974

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Jorge Inostrosa en la cocina [artículo] Gloria Urgelles. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile