

Recetas con historia: Cléry

Uno de los tragos de la cocina chilena que destaca es el famoso Cléry, que en sus inicios se asoció a la derivación del Borgoña.

Aunque tiene un origen inexacto hay quienes sostienen que este trago habría sido preparado por primera vez en Talca, Región del Maule, y que – según los diversos relatos locales y sitios dedicados a la cocina típica chilena – su nombre proviene del Río Claro. ¿La razón? porque las frutillas utilizadas para su elaboración se obtenían desde el otro lado de este afluente maulino.

Su preparación consta de pocos pasos, pero que al ser realizado con precisión garantiza un Cléry delicioso y refrescante. Además de picar la fruta y medir bien la cantidad de azúcar, éste se sirve helado, por tanto, la anticipación es de vital importancia.



SABERES Y SABORES COLCHAGUINOS
RESCATE Y PROMOCIÓN DE LA COCINA CAMPESINA

¿Y qué necesitamos? Para ello debemos contar con los siguientes ingredientes:

- Dos tazas de frutillas frescas.
- Dos a tres cucharadas de azúcar blanca (aunque la cantidad es a gusto de quien lo prepara).
- Una botella de vino blanco de 750 cc.

¿Y cómo lo preparamos?

- Primero, lavamos y picamos las frutillas en pedazos pequeños (pero si éstas son diminutas puede dejarlas enteras).
- Llévelas a un bol y espolvoree azúcar a gusto y luego deje que maceren hasta que el azúcar se haya disuelto.
- Listo lo anterior, llene una jarra con el vino, añada las frutillas, revuelva y deje reposar en el refrigerador, mínimo una hora.
- Sírvalo bien helado y disfrute. ¡Salud!

Fuentes:

- 1.El Clery, el Borgoña y el Arreglado, Ponches Chilenos – midulcepatría.cl
- 2.Clery: La preparación que se mantiene vigente en Los Ángeles | La Tribuna
- 3.Se abre la temporada del apetecido, exquisito y afamado clery de Linares - Linares en Línea (linaresenlinea.cl)
- 4.Clery (Vino con Frutillas) | Hortifrut