

Entre Pisco y Pebre: La mejor cocina chilena enclavada en el Cajón del Maipo

El Ciudadano · 27 de septiembre de 2023

Entre Pisco y Pebre” dio en el clavo con su apuesta gastronómica de cocina local en el Cajón del Maipo.



Por: Álvaro Bustos Barrera

Hace varios días estaba con la idea de darme una vuelta por el Cajón del Maipo y visitar un restaurante de cocina tradicional chilena de nombre “Entre Pisco y Pebre”, que me habían recomendado. ¡Qué más nacional que el mítico destilado de uva que es furor entre los chilenos y esa preparación tan nuestra a base de cebolla, tomate, ají, cilantro y otros ingredientes que hacen un match perfecto en un choripán, o como acompañamiento de una carnicita!

Me armé de valor en pleno 18 de septiembre, me subí al auto y partí rumbo a San José de Maipo, camino El Volcán #31011, donde dicen, tienen abundantes preparaciones, buenos precios y lo mejor de la comida chilena, como: costillar al horno, cazuela de vacuno, longanizas de campo, pastel de choclo, prietas artesanales, humitas y otras preparaciones como sanguches, empanadas de la casa, pastas frescas y reineta en salsa de mariscos o frita, entre muchas exquisiteces más.

El lugar, a una hora aproximadamente de la Plaza Ñuñoa, es más que acogedor, amplio, da la sensación de estar en el patio de la casa materna o de la abuelita Ismenia. El día de mi visita había decoración dieciochera, como banderitas, guirnaldas y una que otra chuchería con colores patrios, además de un señor vestido de huaso, cantando populares y conocidas tonadas y cuecas. A vuelo de pájaro, en el exterior hay capacidad para unas 90 a 100 personas, mientras que, en el interior, unas 40 a 50 más.

Me acomodé en una mesita dentro de la casa, y a los pocos minutos se acercó una garzona joven, de unos 25 años de edad, tez blanca y una gran sonrisa en su rostro. Tras un gentil saludo de bienvenida, me invitó a escanear el código QR que estaba en la mesa, donde pude echar una ojeada a las entretenidas preparaciones que ofrece el restaurante.

Tras ver salir de unos hornos de barro instalados en el exterior, unas empanadas, no trepidé en pedirle a la señorita que me trajera una de pino, más un copón de sangría (\$6.900), pues me habían soplado que eran de las mejores del sector. “De inmediato”, me dijo mientras yo leía algunos carteles que colgaban de las murallas con frases tan chilenas como divertidas.

En breve llegó humeante mi empanada (\$2.900) y tras el primer mordisco, no me detuve hasta terminar el último cachito. Masa delgada, cebolla suave, carne picada, el infaltable trocito de huevo, la aceituna y una que otra pasa escondida por ahí. De buen tamaño, jugosa y a una temperatura ideal para poder disfrutarla. “10 de 10” me dije.

Mientras decidía el plato de fondo y bebía con ahínco el copón de vino con frutas, me percaté por la ventana la llegada en masa de otros comensales, quienes con entusiasmo se repartían por las mesas de la terraza y otros en el interior del local, ávidos de una buena experiencia culinaria.

Ya con mi decisión tomada, hice un pequeño gesto a un joven de cabello rubio y lentes ópticos con marco dorado, de nombre Matías, a quien le pregunté si podía ordenar el segundo. “Dígame”, me lanzó: Iré por este plato, creo que se llama Está Filete (\$15.400) y una porción de arroz, por favor. “Perfecto, buena elección”, retrucó mientras aprovechaba de poner en mi mesa una pailita con unas sopaipillas y un pocillo con pebre.

A medida que iban llegando más clientes y yo aguardaba por mi plato, escuchaba de unos parlantes a Chico Trujillo y sus hits: Medallita, Gran Pecador y Loca, entre otras pegajosas canciones propias de un local que privilegia el producto nacional ante bandas anglosajonas.

En unos 15 minutos vi venir desde la cocina mi pedido y el acompañamiento. “Que lo disfrute”, escuché decir al joven, sin antes pedirle una copa de vino carmenere para maridar lo que había ordenado.

La presentación me agradó de entrada, y los aromas que llegaron a mi nariz, apuraron mi apetito. Tenedor y cuchillo en mano me puse a degustar lo que había pedido: el trozo de carne resultó blando, jugoso, bien

sazonado, con un toque de pimienta justo y en conjunto con la salsa de merlot, el queso fundido y unos camarones al ajillo, hicieron un final redondo y agradable.

El restaurante “Entre Pisco y Pebre”, que abrió sus puertas en 2018, según me contó el propio dueño, Sebastián Osorio, un joven de 34 años, de La Florida, es de esos locales donde te hacen sentir como en casa, pero con respeto, como diría un conocido periodista y animador de matinal. Es un lugar que ofrece comida típica chilena y con algunos toques gourmet en los emplatados, preparaciones contundentes, sabrosas y sin pretender ser más de lo que la gente precisa al elegir un espacio donde vivir un grato momento.

Se nota profesionalismo en quienes trabajan ahí, desde los garzones, anfitrionas, gente de cocina, el tío que acomoda los autos, hasta el dueño. Se ve un buen ambiente laboral y eso se agradece, porque se transmite a quienes visitamos distintos lugares donde comer para luego entregar experiencias.

“Entre Pisco y Pebre” dio en el clavo con su apuesta gastronómica de cocina local en el Cajón del Maipo, en un ambiente de naturaleza nativa, rodeado de montañas, aires frescos, pero, sobre todo, con productos de buena calidad, cocteles de autor únicos, precios al alcance del bolsillo y un servicio que también está a la altura.

Mientras me despido de cada uno de los garzones y garzonas, y agradezco la atención y la sabrosa comida, me detengo para preguntar tímidamente por la receta de la sangría: “Eso es un secreto del restaurante, no la puedo revelar”, sentenció unas de las niñas del servicio. Me encojo de hombros y camino hacia el auto para emprender el retorno a Ñuñoa.

Evaluación: Excelente

Sigue leyendo:

Restaurante Bristol: La renovada carta de este prestigioso hotel en manos femeninas

Bangkok Restaurante: Auténticos sabores tailandeses en el centro de Santiago

Restaurante Bristol: La renovada carta de este prestigioso hotel en manos femeninas

Fuente: El Ciudadano