

Receta de ñache o ñachi mapuche



Receta de ñache o ñachi chileno

El ñachi o ñache es una comida tradicional de origen mapuche consumida en el sur Chile que se prepara con sangre fresca de animal y diversos aliños, como cilantro y [merkén](#).

¿Cómo hacer ñache o ñachi?

Sacrificar o carnear un cordero es una de las actividades más antiguas de la historia de la humanidad, en la que si el proceso se realiza de forma adecuada, el animal no debería sufrir.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 30 minutos

Raciones: 10 personas

Receta de ñachi o ñache

Ingredientes

- Sangre de cordero o chivo fresca
- 50 ml de jugo de limón
- Cilantro fresco
- Merkén
- Sal

Preparación

- **1.** El ñachi o ñache es una preparación que se elabora al preparar un cordero o chivo para un asado, al momento de degollar el animal.
- **2.** Recoger la sangre sobre una bandeja de fondo plano en la que previamente se ha añadido cilantro, sal y merkén a gusto, revolver para mezclar, incorporar el jugo de limón y reposar hasta que coagule, no más de 10 minutos.
- **3.** Una vez alcanzada la consistencia deseada, cortar la mezcla con un cuchillo en cuadritos de 2 a 3 centímetros.
- **4.** Servir el ñachi o ñache inmediatamente, acompañado de [pan amasado](#) y un vaso de vino a gusto.

Consumo de ñachi o ñache

Al momento de la preparación, parte de su sangre es vertida a la «ñuke mapu» (madre tierra) y la creencia indica que si el ñache queda muy aguado, **la persona que revolvió tendrá una corta vida**, en cuyo caso el ñache es desechado o dado a los animales.

El ñache bueno en cambio **debería ser consistente como un queso suave** y quien lo preparó tendrá larga vida y todos quienes participan deberían comerlo ya que es muy bueno para la salud.

¿Sabías qué?

El consumo de ñachi **puede provocar sueño** debido al alto contenido de hierro en la sangre del animal.

Recomendamos

[Cordero al palo](#)

[Prietas con papas](#)