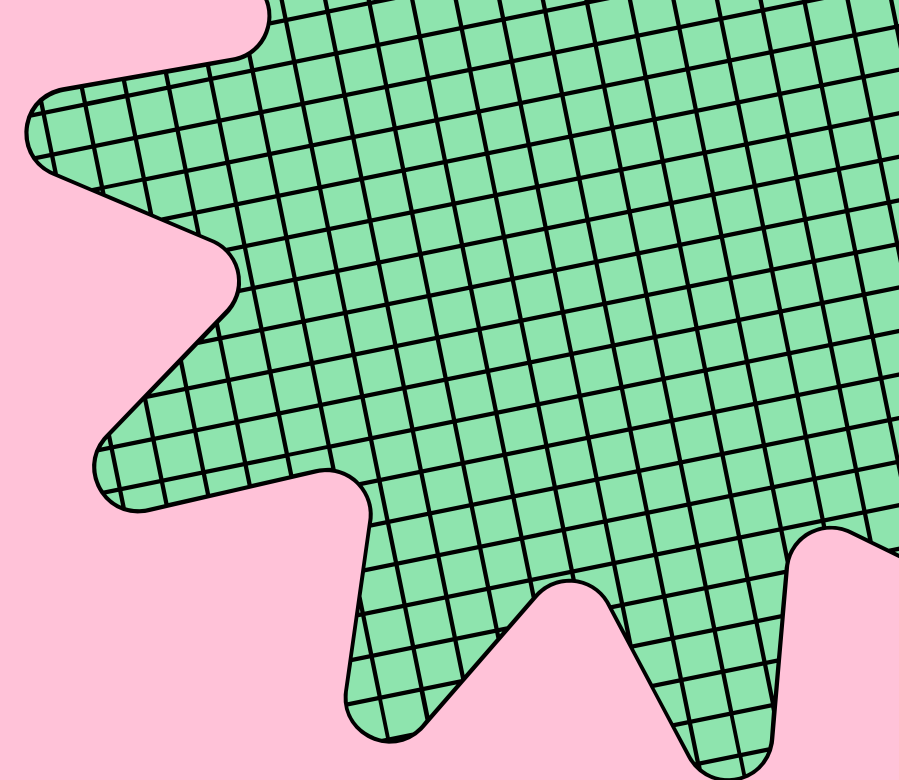
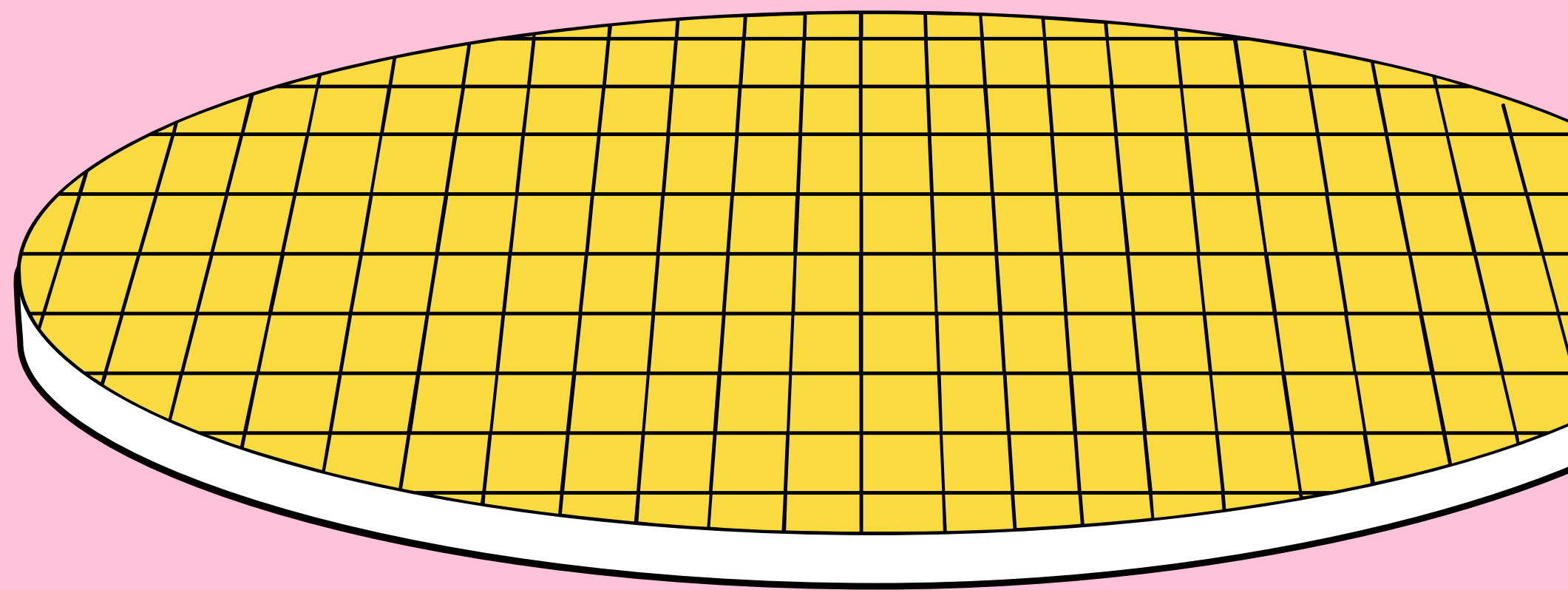
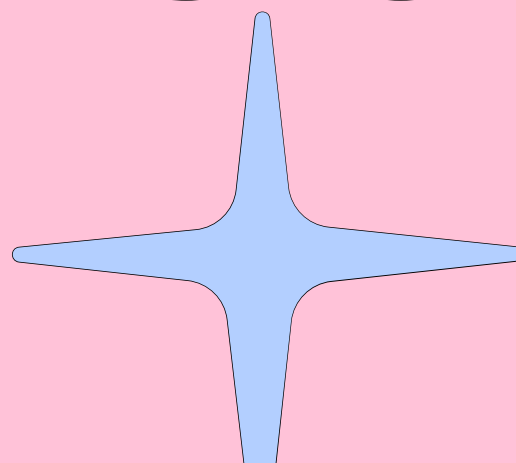
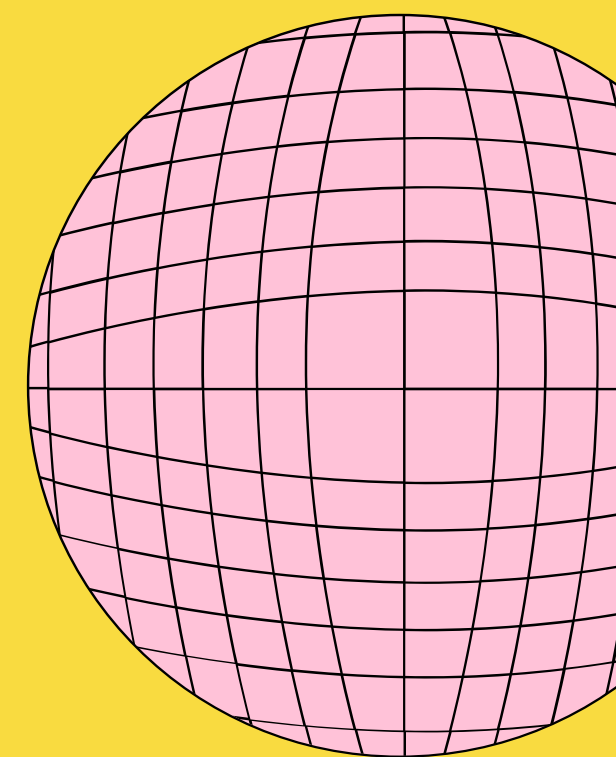


9 DE JUNIO

DÍA NACIONAL DEL BARROS LUCO

>Recursos de biblioteca<

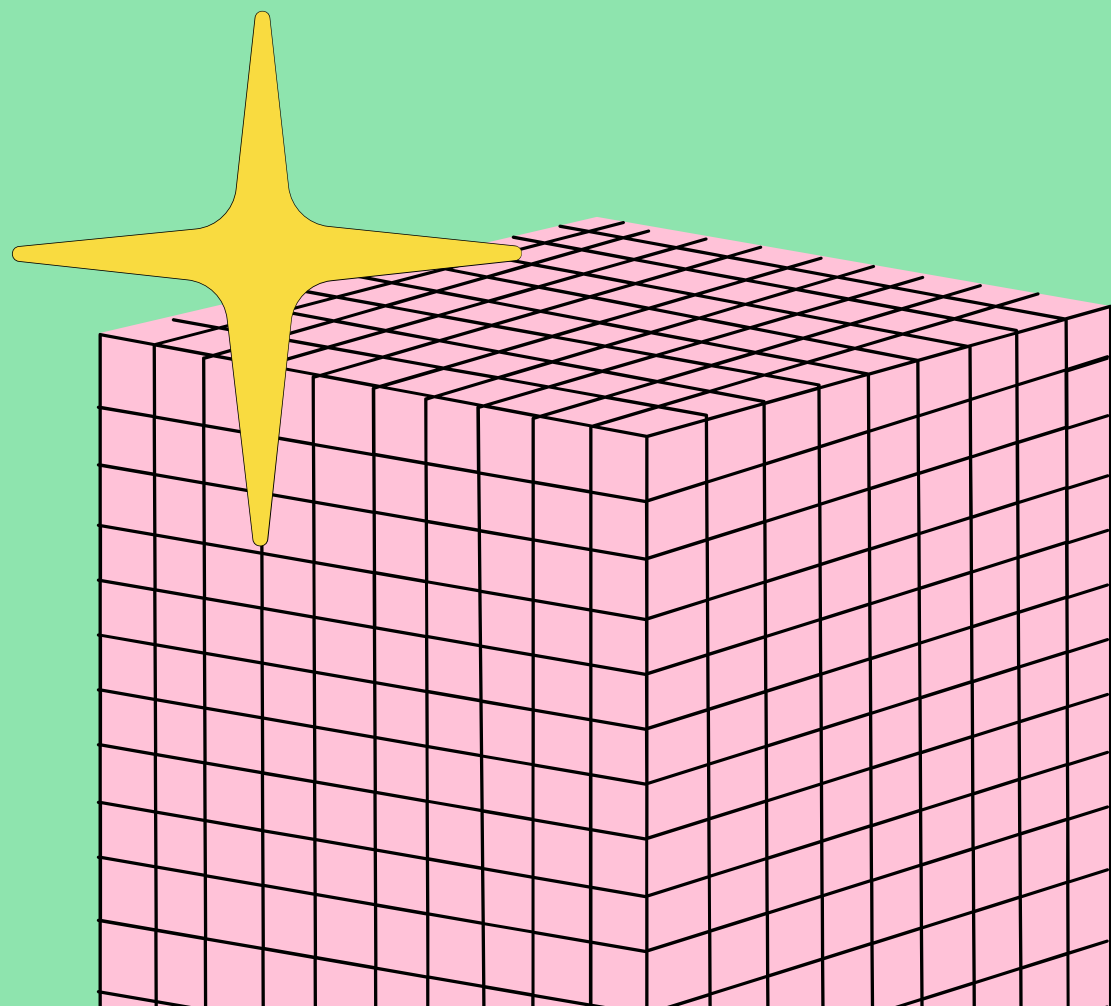




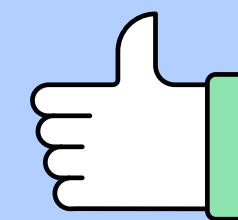
¡ALTO AHÍ!

LO PRIMERO QUE DEBEMOS HACER ES
CONVERSAR SOBRE LO SIGUIENTE:
¿SABES QUÉ ES EL BARROS LUCO?
COMENTA CON TU CURSO

EL BARROS LUCO

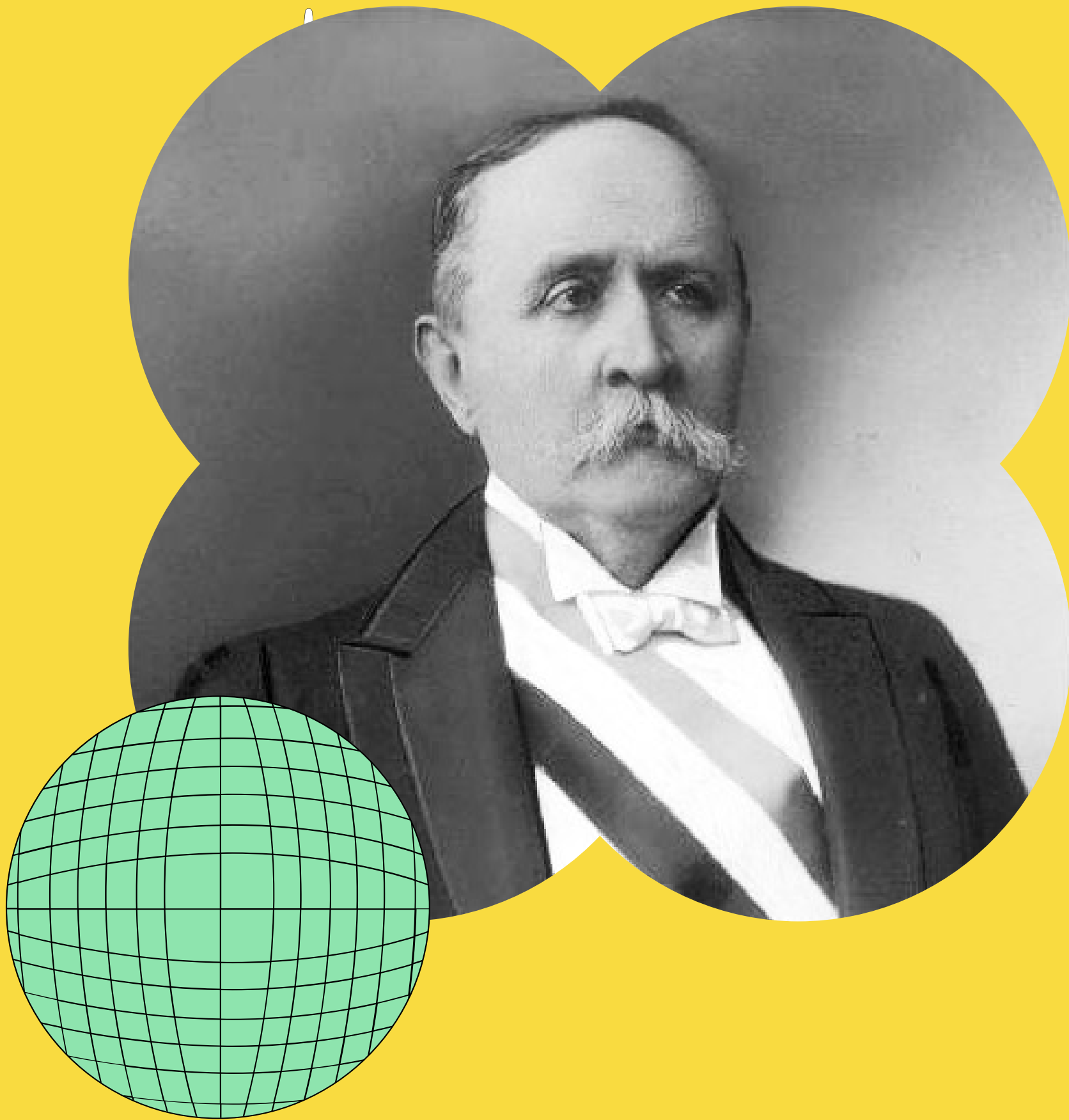


ES UN CLÁSICO "SANGUCHITO" CHILENO QUE LLEVA CARNE A LA PLANCHA Y QUESO CALIENTE, QUE SE VENDE EN LOS LOCALES DE COMIDA RÁPIDA, FUENTES DE SODA, RESTAURANTES Y CARRITOS.



EL ORIGEN

La historia del Barros Luco está íntimamente ligada a un local clásico del centro de Santiago, que abrió sus puertas en 1879, durante la Guerra del Pacífico: La Confitería Torres. Emplazada en el Barrio Dieciocho en el centro de Santiago, convocaba a las familias más importantes de la época y era frecuentado por la clase política chilena.



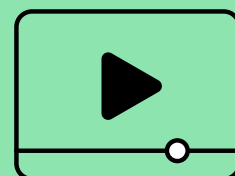
EL ORIGEN



Allí acudía un cliente frecuente, Don Ramón Barros Luco, que pedía un sandwich de carne con queso cada vez que los visitaba. Y cuando a fines de 1910 Barros Luco llegó a la presidencia de Chile, en honor a él la Confitería Torres bautizó este pan marraqueta, con carne y queso como el "Barros Luco", que se convirtió en un ícono de la chilenidad.

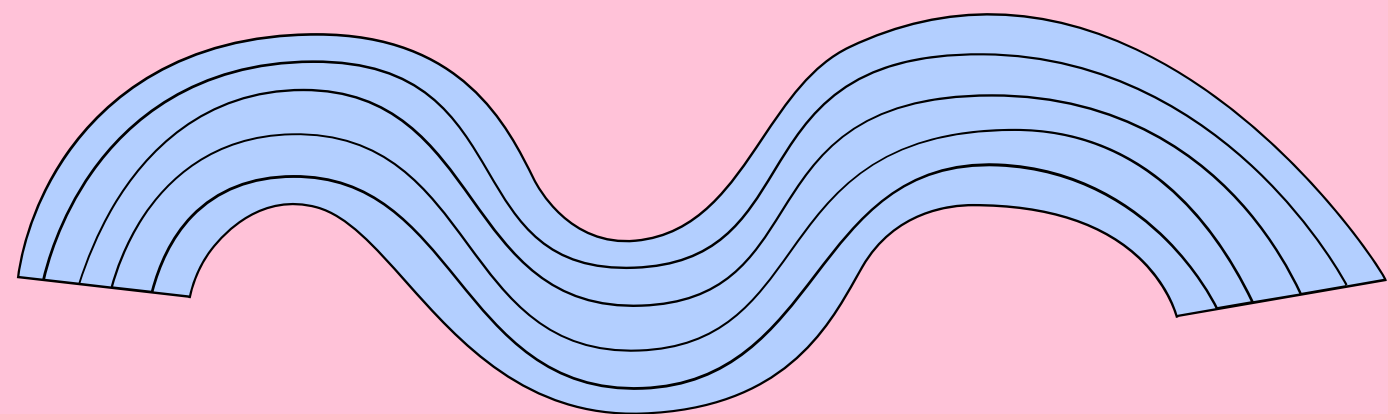
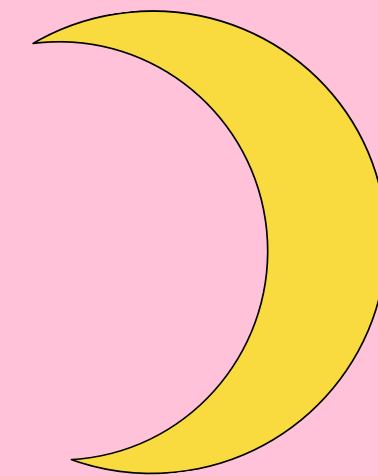
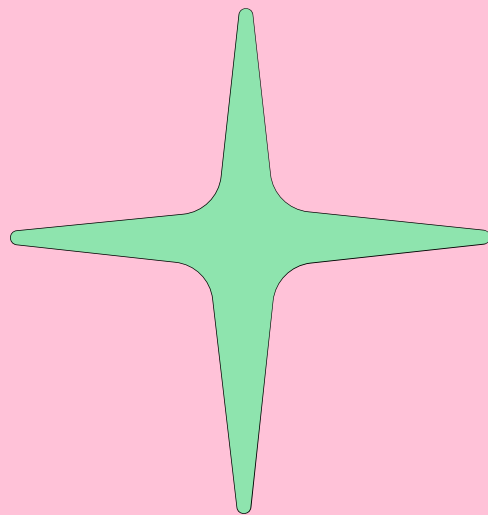


Se celebra los 9 de junio, debido al día del cumpleaños del ex presidente.



SI QUIERES VER CÓMO PREPARAR UN RICO BARROS LUCO, DALE CLICK AL VIDEO

MI PROPIO SÁNDWICH



ASÍ COMO EL PRESIDENTE MEZCLÓ
INGREDIENTES QUE LE GUSTABAN Y SE
ORIGINÓ UN EMPAREDADO CON SU
NOMBRE, TE INVITAMOS A PENSAR CÓMO SE
LLAMARÍA EL TUYO Y QUÉ INGREDIENTES
LLEVARÍAN. COMENTA CON TU CURSO.



MY TECHNICAL SKILLS



Data entry and management



Proficiency with office software



Typing, editing, and proofreading