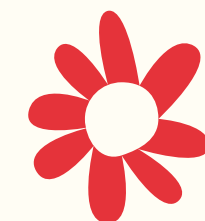




DÍA MUNDIAL DEL SANDWICH

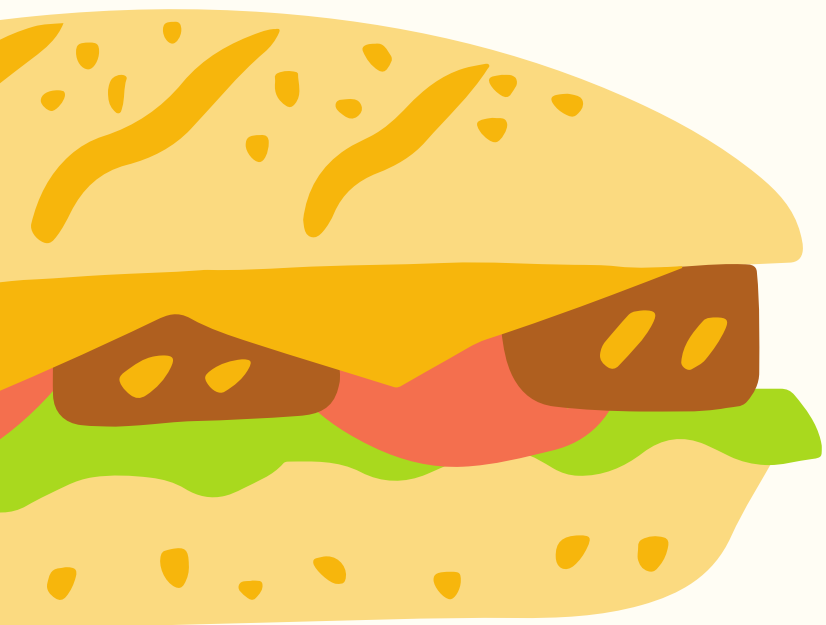
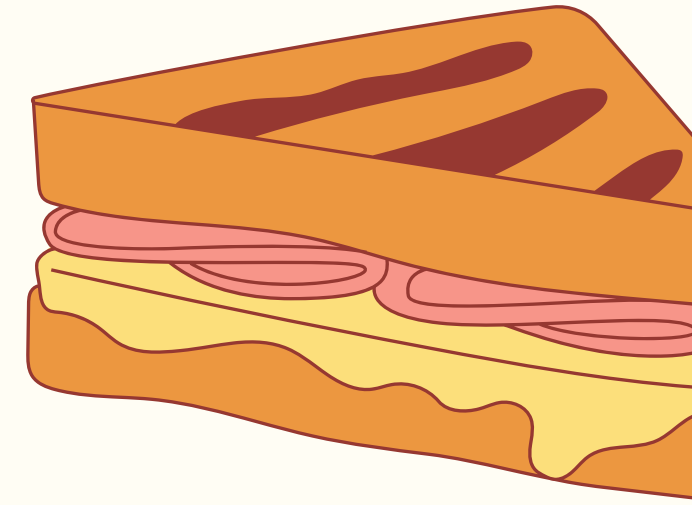
3 de noviembre



LA HISTORIA DE ESTE PLATO ES UN POCO CURIOSA, PORQUE SE REMONTA AL SIGLO XVIII, ESPECÍFICAMENTE A LA FECHA DE NACIMIENTO DEL INGLÉS JOHN MONTAGU, IV CONDE DE SÁNDWICH.

SE CUENTA DE QUE ESTE HOMBRE ERA UN FIERO AFICIONADO A LAS PARTIDAS DE CARTAS, PERO TAMBIÉN A LA BUENA COCINA, ASÍ QUE PARA EVITAR ENSUCIAR LOS NAIPES ENVOLVÍA LA CARNE EN DOS REBANADAS DE PAN, DANDO ORIGEN AL PLATO QUE HOY CONOCEMOS.

A PESAR DE QUE JOHN MONTAGU, FUE UN HOMBRE IMPORTANTE EN SU ÉPOCA, HOY EN DÍA SU NOMBRE SE RECUERDA POR EL BOCADILLO QUE SOLÍA COMER, TANTO ES ASÍ QUE LA PALABRA SÁNDWICH FIGURA EN EL DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA DESDE 1927.



TOP 3 DE SANDWICH CHILENOS



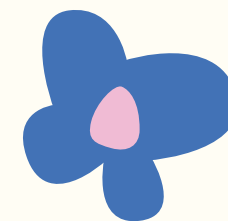
Chacarero

Ají verde picado, lonjas de carne, porotos verdes cocidos fríos y tomates en rodajas.



Barros Luco

Churrascos (carne a la plancha) y queso caliente.



Chemilico

Carne, cebolla frita y huevo frito.



EL COMPLETO

EL SANDWICH CHILENO POR EXCELENCIA

El famoso “Completo” llegó a Chile en años 20 de la mano del comerciante Eduardo Bahamondes, quien en Estados Unidos conoció los hot dogs, que básicamente es un pan, salchicha y mostaza.

Encantado con ellos y luego de trabajar en varios locales norteamericanos, quiso replicarlos en Chile en su propio negocio, “Quick lunch Bahamondes”, ubicado en el Portal Fernández Concha, en Santiago.

Sin embargo, le dio un pequeño gran giro. Al clásico pan y vienesa le agregó una crema en base a papas y huevos, chucrut, tomate, palta, perejil y cebolla, y lo bautizó como “Completo” por todos sus ingredientes.

Fue tan buena la recepción, que muchos comenzaron a imitarlo, pero también con sus propias variaciones. Es así como tenemos Completos italianos, los tradicionales, americanos, mexicanos, etc.



¡HAGAMOS COMPLETOS!

Están leyendo esta receta escrita por una persona amante de los completos... así que créanme que deben seguirla

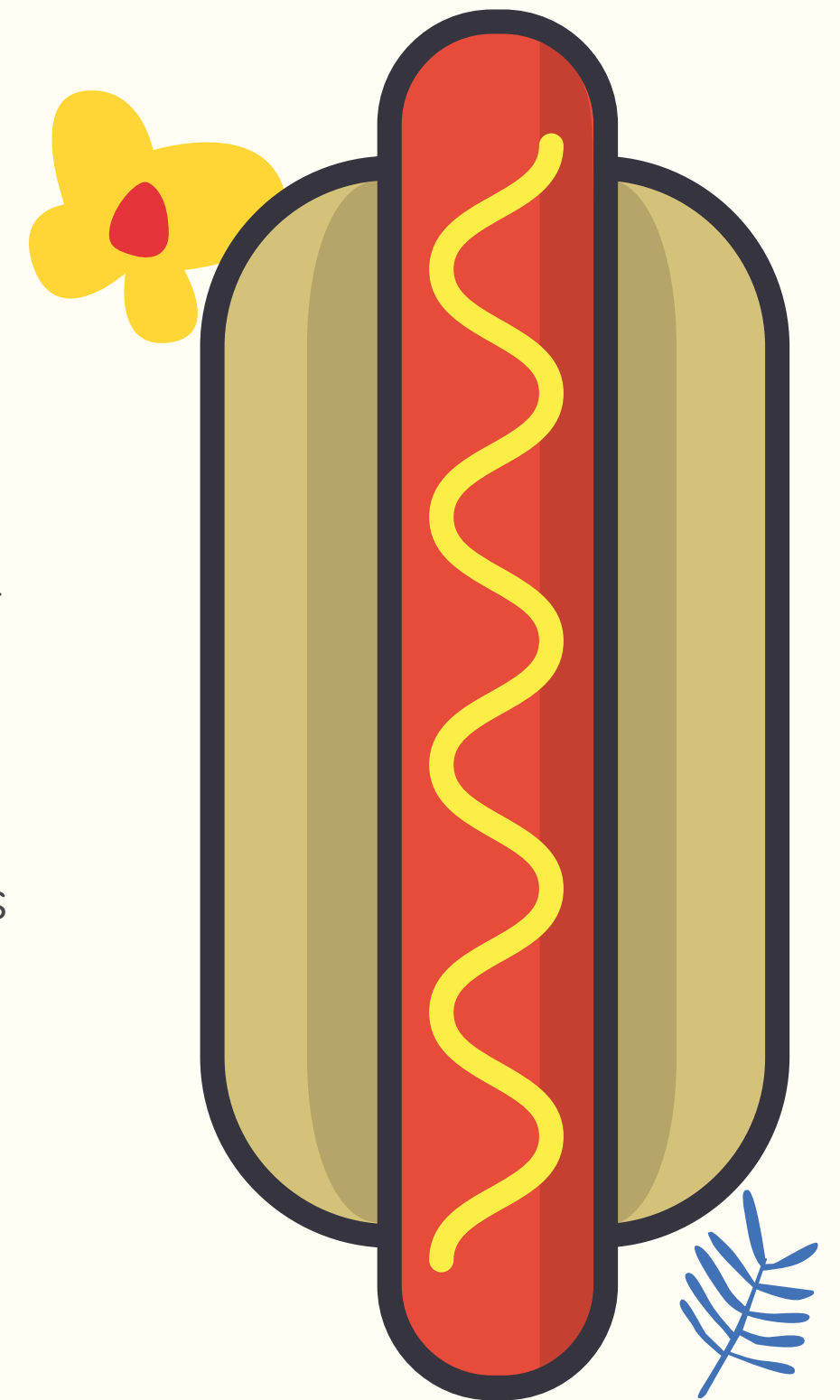
Lo primero que debemos hacer, es comprar un buen pan. Les sugiero el de Lo Saldes, de Las Rosas Chicas, o del Unimarc, son de lo mejor.

El tip esencial para una rica salchicha, es cocerlas en un sartén con agua. Ya casi listas, retirar el agua y dejar en el sartén por un par de minutos. Eso le da el efecto de plancha de Fuente de Soda.

Si la mayo es casera, le suma 10 puntos a tu completo. Una buena manera de hacer mayo, es poner 1 huevo en la Minipimer y agregar 3 veces la misma cantidad en aceite. Activas el botón por unos segundos hasta lograr la consistencia perfecta. Si quieres que sea más espesa, agrega más aceite.

Los ingredientes son de gusto personal, pero los favoritos siempre serán: palta, tomate, chucrut, salsa americana y salsa verde.

¿Con qué te gusta comer completos a ti?



COMENTEMOS

¿Qué ingredientes lleva tu sandwich favorito?

