

Día del Chacarero: el sándwich que celebra al campo

De origen agrícola, la preparación es reconocida en el mundo.

Desde hace casi 20 años, cada 17 de febrero se festeja el Día del Chacarero en el país, sándwich que, según varios sitios gastronómicos, es oriundo de las zonas agrícolas que antes rodeaban a Santiago.

El periodista y autor del libro "Historia secreta y sabrosa de las comidas, bebidas y celebraciones", Héctor Véliz Meza, explica ahí que la palabra chacarero viene del término quechua "chakra", castellanizado "chacra", y anta-

ño a los agricultores se les llamaba chacareros.

Como el pan lleva verduras de la temporada estival, que para los campesinos estaban a la mano, a esta preparación se le conoció como chacarero. En 2014, la revista estadounidense Time incluyó esta preparación en su lista de los mejores 13 sandwiches del mundo.

"El chacarero representa mucho más que un simple plato, es un emblema de nuestra identidad gastronó-

RECETA PARA UNO

En un sartén con una cucharadita de aceite, cocine cuidadosamente 220 gramos de churrasco durante "no más de dos minutos, ya que de lo contrario se seca", aconsejaron desde El Carnicero. Abra una marraqueta o pan frica y unté con una cucharada de mayonesa. Luego coloque los trozos de carne acompañados por cuatro rodajas de tomate, media taza de porotos verdes cocidos, una cucharada de ají verde picado en trozos pequeños, y sazone con sal a gusto.

mica. Nos conecta con nuestras raíces y nos invita a compartir momentos en familia y con amigos, disfrutando de

ingredientes frescos y de calidad", indicó la gerente comercial de El Carnicero, Catherine Escobar.



El Día del Chacarero se celebra desde hace 17 años.