

El periodista y creador de contenidos Gabriel Gutiérrez la armó junto a su hermana

Llegó la torta de completo: "Quedó mucho mejor de lo que pensaba"

¿Cómo se hace? Hay que hornear un pan amasado gigante, cortarlo en tres y rellenarlo con salchicha, palta, tomate y mayo a discreción.

ENRIQUE NIÑO

Este domingo 24 de mayo se celebrará el Día del Completo y pensando en el eso, el periodista y creador de contenidos Gabriel Gutiérrez (@gabogutierrezefe, 470.000 seguidores en Instagram y 1,2 millones en TikTok) se lanzó con una idea que hace recordar la confusión que nos generaba el Chavo del 8 cuando hablaba de una "torta de jamón" (sándwich de jamón en México): hizo una torta de completo.

Hace tiempo que el periodista del hospital provincial de Curanilahue quería inventar algo relacionado con el completo y lo logró. "Mi hermana Lidia me ayudó. Pensamos: ¿Se podrá hacer una torta de completo? Y la hicimos. Quedó mucho mejor de lo que yo pensaba", reconoce el profesional que empezó a generar contenido de cultura pop en sus redes durante la pandemia.

¿Cómo la hicieron?

"Mi hermana hizo un pan amasado en un molde de queque. Lo cortamos (horizontalmente) en tres y esas partes las usamos como bizcochos. La rellenamos con las cosas de un completo: vienesa, palta, tomate y mayonesa. Y mi hermana le dio un toque más bonito arriba para que pareciera torta y estaba muy buena".

¿Qué ingredientes usaron?

"El pan es un pan amasado normal, en eso nos demoramos como media hora. Después le pusimos seis paltas, siete tomates y 10 vienasas, para que quedara bien contundente. Aparte de mayonesa. La comimos con mi hermana, mi cuñado y un amigo".

¿Y qué tal?

"Era como comerse un completo, pero el pan amasado igual le da un toque porque es más esponjocito. La inventamos de aburridos y fue mejor de lo que pensábamos".

Millones de personas han visto la torta en sus redes, ¿pensó que iba a tener tanto éxito?

"Pensé que podía irle bien pero también pensé que me iban a funar porque el completo es un estandarte de la comida chilena y la gente podía pensar que era una aberración, pero me arriesgué igual nomás. Ya me han mandado videos de gente haciéndose sus tortas".

¿Va a seguir haciendo tortas de comidas chilenas?

"Como quedó tan buena la idea, pensamos: ¿Por qué no hacemos tortas de otras cosas? La gente escribió y lo vamos a hacer, para ver qué tanto podemos deconstruir las comidas típicas. Ahora viene la torta de arroz, huevo, tomate y vienesa".

También vi que un supermer-

cado vende una "torta de empolvados".

"No, eso no. Nosotros creamos una burrada pero creamos algo, poner empolvados juntos (en un envase plástico de torta) no es una torta, es de alguien flojo, nosotros intentamos que, al menos, pareciera torta".

Oscar Barrera (@oscarbarrerama-rengo), chef y nutriólogo, vio el video de la torta y aplaudió la iniciativa: "Cuando la gente se pone creativa es muy entretenido. Hay que ser creativo en la cocina porque uno se va a equivocar, pero dentro de las equivocaciones van a salir cosas buenas. Mi única crítica es que el completo se come con la mano y hay estudios de neurociencia que demuestran que cuando las personas comemos con las manos y tocamos el alimento que vamos a comer, disfrutamos un 10% más la comida que cuando la comemos con servicio. Con la torta de completo se puede perder eso".

¿Por qué los sabores de la salchicha, la palta, el tomate y la mayo funcionan tan bien juntos?

"Hay una chef inglesa que se llama Nigella Lawson que dice que a la palta no le encuentra tanto sabor, pero que al ser grasa, al igual que la mayonesa, es muy buen vehículo para transportar sabores, por eso si le agregas tomate, que es ácido y dulzón, sal y salchichas o churrasco, el resto de los sabores resalta. Hace que todo se sienta rico".

¿Probaría la torta de completo?

"Sí, hay que probar de todo en la vida".



Gabriel con su creación culinaria. Ya tiene decidida su próxima torta.