

Fecha: 18-02-2026
Medio: La Estrella de Chiloé
Supl.: La Estrella de Chiloé
Tipo: Noticia general
Título: Destacan al sándwich chileno que celebra al campo

Pág. : 12
Cm2: 160,9
VPE: \$ 99.287

Tiraje: 2.800
Lectoría: 8.400
Favorabilidad: No Definida

Destacan al sándwich chileno que celebra al campo



EL DÍA DEL CHACARERO SE CELEBRA DESDE HACE 17 AÑOS.

Desde hace casi 20 años, se festeja en el país el Día del Chacarero, 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 Velis-Meza, explica ahí que la palabra chacarero viene del término quechua "chakra", castellanizado "chacra", y antaño a los agricultores se les llamaba chacare-

ros.

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 gastronómica. Nos conecta con nuestras raíces y nos invita a

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.

compartir momentos en familia y con amigos, disfrutando de ingredientes frescos y de calidad", dijo la ge-

rente comercial de El Carnicero, Catherine Escobar.

El Día del Chacarero fue ayer, 17 de febrero. ☀