

“Son muchos sabores a la vez, pero funciona increíble con pollo frito”, describe influencer de supermercados

Salsa con cuatro sellos mezcla mayonesa, mostaza, miel y BBQ

La salsa Chick-fil-A fue creada en EE.UU. por la cadena homónima: ya se vende en Chile.

WILHEM KRAUSE

A los siete años Manuel González ya sabía comparar precios entre supermercados. Recorría los pasillos junto a su mamá, prestaba atención a las etiquetas y memorizaba promociones; en casa, proponía alternativas más baratas para la lista de la semana. Mientras otros niños coleccionaban tazos o salían en bicicleta, él hojeaba los catálogos de ofertas como si fueran álbumes de figuritas. La afición se mantuvo durante años, hasta convertirse en una salida profesional. ¿Cómo así? González, bajo el nombre de MGCatador en Instagram (<https://goo.su/AyUNlay>), comparte todo lo que descubre en las góndolas: comida importada, promociones inesperadas, sabores raros, ediciones limitadas. Uno de sus hits es la salsa viral Chick-fil-A, mezcla espesa y agrídulce que en EE.UU. acompaña los sándwiches y chicken tenders -pollo frito- de la popular cadena homónima. Combina mayonesa, mostaza, miel y un toque de barbecue.

“Es bastante información al momento de probarla”, confirma Manuel. “Son muchos sabores a la vez. Pero funciona increíble con pollo frito, como fue pensada originalmente”. Aunque ya circulaba entre fanáticos de productos importados, recién el año pasado esta salsa se volvió viral en Chile y comenzó a venderse en supermercados.

Se recomienda para



ELSA VERDEO

Manuel González y la contundente salsa Chick-fil-A.

vende en tiendas como Kiosclub.com (<https://goo.su/jzvEe>), y el Ketchup Heinz de pickles con sabor a pepinillo (<https://goo.su/XzddQv>): originalmente vendido en Brasil, llegó hace poco a Chile y desapareció rápido de las góndolas por su sabor intenso y particular. Esta sí es ideal, según González, para probar en un completo.

Más cara que el pollo

En el Jumbo la salsa Chick-fil-A no sale barata: \$8.990 el envase de 473 gramos (<https://goo.su/nbcza>). O sea, si adereza con unos 50 gramos una porción de pollo frito, se estará gastando casi mil pesos sólo en salsa. Pablo Fuentes, conocido como “Contardito”, la come con los pollos de KFC o de Chicken Love You; si bien reconoce que le sale más cara que el pollo, cree que hay una diferencia esencial: “La salsa se acaba en varios días y el pollo en 10 minutos”.

Sin embargo, observa otro inconveniente: “No se me ocurre con qué comerla. Cuando la tuve como que me veía obligado a pedir pollo para aprovecharla, para que no estuviera ahí tanto tiempo”.

¿La opinión de una nutricionista? A Belén Isuani, de Clínica Las Condes, que también graba contenido en los supermercados, no le gustó la tabla nutricional. Advierite que suma muchos ingredientes poco recomendables: azúcar, aceites refinados, colorantes, conservantes. “No es de buena calidad nutricional”, establece.

acompañar pollo frito. ¿Se le podría echar a un completo?

“Sería una mezcla interesante. Yo soy abierto, siempre descubriendo nuevos sabores, pero creo que el fuerte aquí es el pollo frito. Con un completo habría que ver cómo juega con la mayonesa, el ketchup o la mostaza; quizás habría que echarle solo la salsa, porque es súper intensa.”

¿No le teme a los cuatro sellos?

“Si se consume con moderación o para darse un gusto, la verdad no es un problema. Más que los cuatro sellos, destaco la experiencia de probar la salsa”.

¿Otras salsas norteamericanas? Manuel recomienda dos: la Honey Mustard cremosa de la marca Ken’s, que algunas pizzerías usan como topping y ya se