

Fecha: 21-06-2022
 Medio: La Tercera.com (Stgo - Chile)
 Supl. : La Tercera.com (Stgo - Chile)
 Tipo: Noticia general
 Título: Dónde probar y pedir por delivery las sopaipillas pasadas más ricas este invierno

Pág. : 1
 Cm2: 2.589,4

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

No Definida

Dónde probar y pedir por delivery las sopaipillas pasadas más ricas este invierno

martes, 21 de junio de 2022, Fuente: La Tercera



Dónde probar y pedir por delivery las sopaipillas pasadas más ricas este invierno Las Lanzas Foto: Valentina Miranda Vega Si lo que buscas es una opción de sopaipillas pasadas bien caseras , entonces te contamos que Las Lanzas , la emblemática Fuente de Soda de Ñuñoa las tiene en su carta. Ahí, la porción de sopaipillas pasadas cuesta \$ 3.000 y trae dos unidades, grandecitas, con todo el juguito endulzado por la chancaca. Además, aquí puedes pedir una imbatible leche asada (\$ 2.500), ideal para sumarle dulzor a estos días. Las Lanzas Dirección Humberto Trucco 25 Ñuñoa , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 222255589 Horario Lunes a viernes, 12.30 PM a 10 PM. Sábado, 12.30 PM 8 PM La Tita Foto: Valentina Miranda Vega Todo el sabor del sur tiene La Tita , la picada escondida en Las Condes a cargo de Eugenia Gatica, la Tita, quien lleva varios años ofreciendo las maravillas que le enseñó su mamá en su Temuco natal. Aunque el hit de su local -que en realidad es su casa- son las empanadas, de nuestras favoritas en Santiago, también ofrece opciones dulces, ideales para el invierno y que debes encargar previamente . Como las sopaipillas pasadas (\$ 3.400 la tres unidades), que se hacen en el momento, con una masa que lleva zapallo natural, como manda la receta, y una rica salsa con canela, clavo de olor y cascarita de naranja, para darle aroma. Y si quieres, también puedes pedir las sopaipillas solas (\$ 1.200 las 3 unidades) Mucho mejor si al pedido sumas calzones rotos (\$ 1.500 las tres unidades), insuperables y con abundante azúcar flor, y pan amasado. Lo mejor de todo es que las delicias de La Tita las puedes pasar a buscá y también llegan a tu casa a través de Rappi y PedidosYa. La Tita Picada Dirección El Charango 7415 Santiago , Santiago Chile Abrir en Google Maps Teléfono 232319739 Horario Martes a domingo, 10 AM a 8 PM Estacionamiento En calles aledañas, gratis Con Reserva Sí Newen Lamgnen Foto: Valentina Miranda Vega Como buena picada mapuche , en Newen Lamgnen no pueden faltar las sopaipillas pasadas. De hecho, en los días fríos y lluviosos las encontrarás siempre en este local del segundo piso del Mercado Tirso de Molin a con la cocina ancestral, mapuche y chilena de Aurora Luncumilla, cocinera de 52 años y socia de la cooperativa que partió con esta cafetería. Una donde pruebas platos como pulmay, porotos con rienda y cazuela de vacuno , además de otros veganos, como charquián de cochayuyo y tortilla de acelgas , sin huevo. También unas ricas sopaipillas pasadas en los días fríos, que llegan recién fritas, rebosantes de salsa de chancacha y en una porción de dos unidades (\$ 1.500) . Puedes pedirlas solas si es que quieres, para probar con mermelada casera (\$ 500 cada una), por ejemplo. Además las sirven antes del plato de fondo junto a un pebre con merkén, imposible más sureño. Newen Lamgnen Dirección Artesanos 750 Santiago , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 978686072 Horario Miércoles a domingo, 9 AM a 5 PM Estacionamiento Por calles aledañas, con propina Edad Todo público Con Reserva No Café Villa Real Foto: Finde Desde los años 50, a un costado del Teatro Oriente funciona Villa Real , una de esas cafeterías icónicas de Providencia y donde se respira tradición. De partida porque ahí puedes ir a probar clásicos como once completa, tapaditos y una buena variedad de tortas . También porque en este café encuentras unas insuperables sopaipillas pasadas (\$4.800 las tres), que son de buen porte y que llegan calentitas. Las puedes pedir para servir o llevar. Si prefieres, también hay sin pasar (\$ 4.000 las cuatro), bien caseras. Café Villa Real Dirección Pedro de Valdivia 079 Santiago , Providencia Chile Abrir en Google Maps Teléfono 222317243 Website https://www.instagram.com/cafe_villareal/?hl=es Horario Lunes a sábado, 9 AM a 9 PM Estacionamiento Av. Providencia 1.100 \$ 50 el minuto Emporio Australis Foto: Valentina Miranda Vega No, no estamos locos. Es cierto que la especialidad de este local que abrió hace algunos en calle Merced son los productos del mar congelados. Todavía ofrece eso, pero sumaron a la propuesta tortas caseras para probar en el lugar o llevar a casa y también sopaipillas. Las que encuentras ahí son sopaipillas pasadas (\$ 2.900) que podemos asegurar son de las mejores del barrio Lastarria. Son cuatro sopaipillas las que llegan tibias a la mesa y que también las puedes pedir para llevar. Acompáñalas de un espeso chocolate caliente, que puede ser dulce o amargo. También lo hay con naranja o menta. Emporio Australis Dirección Merced 351 Santiago , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 226329803 Horario Lunes a domingo, 9 AM a 8 PM Estacionamiento En Merced 317, \$ 35 el minuto. Edad Todo público Con Reserva No Bar Liguria Foto: Liguria Como el emblema de la cocina chilena que es, en el Bar Liguria no podían faltar las sopaipillas pasadas. Están disponibles en el local de Lastarria desde mayo y

Fecha: 21-06-2022
Medio: La Tercera.com (Stgo - Chile)
Supl.: La Tercera.com (Stgo - Chile)
Tipo: Noticia general
Título: Dónde probar y pedir por delivery las sopaipillas pasadas más ricas este invierno

Pág. : 2
Cm2: 2.583,0

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
 No Definida

chilena que es, en el Bar Liguria no podían faltar las sopaipillas pasadas. Están disponibles en el local de Lastarria desde mayo y sobre todo en los días fríos y los de lluvia, cuando vienen como anillo al dedo. Las del Liguria cuestan \$ 4.200 la porción y las preparan con una receta que siguen al pie de la letra y que lleva zapallo asado al horno por 90 minutos. A tu mesa llegan servidas en un plato rebosante de una salsa que, además de chancaca, se prepara con canela, clavo de olor y cáscaras de naranja. Razón más que suficiente para volver en invierno una y otra vez. Liguria Lastarria Dirección Merced 298 Santiago , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 232634340 Website <http://www.liguria.cl/> Horario Martes a viernes, 12.30 PM a 12 AM. Sábado, 12 PM a 9.30 PM. Domingo, 12 PM a 7 PM Abásolo Pizza y Masas Foto: Abásolo Pizza y Masas Abásolo Pizza y Masas es un emprendimiento familiar con local en Talagante, en pleno centro, en Libertad 1331. Su esp de lasañas y pizzas artesanales listas para hornear y que, incluso, se pueden congelar. Lo bueno es que también ofrecen sopaipillas (\$ 3.500), que son 15 unidades que vienen fritas, listas para calentar al horno. Otra alternativa es que pidas las sopaipillas pasadas (\$ 4.500), que son 15 unidades más pequeñas, fritas, listas para el horno y con la salsa de chancaca para bañarlas. ¿Cómo encargar? A través de su Instagram o de su Whatsapp +569.964533979. El reparto se hace en el momento en Talagante y sus alrededores y si estás en Santiago debes encargar con al menos un día de anticipación . José Ramón 277 Foto: Valentina Miranda Vega Este es uno de los locales sangucheros más populares del barrio Lastarria y lo encuentras en la pequeña calle a un costado del GAM que le da nombre. Sus sus maravillosos sándwiches de doble marraqueta y con sabor chileno, de lengua y plateada, por ejemplo, los mismo que lo llevaron a competir al premio de Mejor Restaurante Chileno en los World Culinary Awards. Ahí también encuentras postres caseros, como leche asada y las sopaipillas pasadas (\$ 3.800), unas al estilo de las clásicas de los carritos callejeros. Dos unidades de buen porte que a tu mesa llegan calientitas en la salsa de chancaca , que se aromatiza con cáscara de naranja, clavo de olor y canela en rama. Pura tentación invernal. Mejor si la acompañas con algún schop artesanal, que esa es la otra especialidad de José Ramón 277 y que elabora exclusivamente para el local la cervecería Spoh. José Ramón 277 Dirección José Ramón 277 Santiago , Región Metropolitana Chile Abrir en Google Maps Teléfono 942581689 Horario Lunes a sábado, 12 PM a 11.30 PM. Domingo, 12 PM a 9 PM Edad En Villavicencio Con Reserva No Kukin Foto: Kukin Kukin es el local que partió en Av. Vitacura y que ahora encuentras en Gerónimo de Alderete. Ahí quien cocina es Agustín Sastre, chef uruguayo avecindado hace siete años en Chile, que ha trabajado en locales como Cocina Planeta y Quinoa Restaurante. Él mismo preára unas sopaipillas patentadas : las sopaicuicas (\$ 2.900 las seis o \$ 5.400 las 12), que se diferencian de las tradicionales porque son de masa madre y puré de zapallo natural, bien esponjosas, hechas con materia grasa y aceite vegetal, por lo que además son veganas . Ojo que aunque hay delivery a través de su web , pasar por este local es la excusa perfecta para tentarse con otras delicias, como sus croissant rellenos de mazapán (\$ 2.300), de masa hojaldre relleno de un mazapán hecho ahí mismo, con glaseado blanco y nueces caramelizadas. Bien cremoso y espolvoreado de azúcar flor. Kukin Dirección Gerónimo de Alderete 1643 Santiago , Vitacura Chile Abrir en Google Maps Teléfono 942734359 Website <https://www.kukin.cl/pedir> Horario Martes a domingo, 8.30 AM a 9 PM Estacionamiento En el lugar, con propina Con Reserva No Sopaipillas de Las Condes Foto: Sopaipillas Las Condes Bien caseras, gorditas y fritas. Así son Las Sopaipillas de Las Condes el local que reparte por delivery y donde las encuentras de dos tamaños, 7 cm y de 12 cm, las 6 fritas más pequeñas cuestan \$ 1.000 y las 4 más grandes \$ 1.000. Y ojo, son veganas , la masa no lleva ningún producto animal. Ideal para comer con pebre (\$ 2.500 los 250 gramos), que puedes encargar en el mismo lugar. Otra alternativa es que las pidas pasadas, en formato de cinco unidades grandes (\$ 2.000) u ocho más pequeñas (\$ 2.000). Aquí además puedes encargar roscas sureñas (\$ 2.000 las cinco), que es la misma masa de los calzones rotos, pero de forma redonda. Ojo, que estas sí llevan huevo y mantequilla. Encárgalas a través de su Instagram @sopaipillas_lascondes.