

Fecha: 04-07-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Secretos del chef para hacer carne mechada: con pollo ganso carne mechada: con pollo ganso

Pág.: 8
Cm2: 745,5
VPE: \$ 4.099.294

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

**Especial
Carne Mechada**

La llamada "reacción de Maillard" es clave para el sabor

Secretos del chef para hacer carne mechada: con pollo ganso y siempre hay que sellar

WILHEM KRAUSE

Lo primero que aclara Guillermo Scott, cronista y consultor gastronómico, es que hay una situación bien 2025: la mechada chilena tradicional es la que se hace con pollo ganso, rellena con pimentón, zanahoria, ajo y que va en una cocción a la olla en base a una salsa atomatada, que se sirve en rodaja. "Pero con la masificación de las fuentes de soda en general y sandwichería, a cualquier carne cocinada a la olla que se terminaba desmembrando la empezaron a llamar mechada". Eso, dice, en rigor es carne desmechada.

El hecho de que sea con pollo ganso, no es casual: es un corte seco, fibroso, de hilacha, por eso el mechado, los hilitos de carne. "Pero ahora agarran cualquier carne, una sobre-costilla, tapapecho, la meten a la olla a presión muchas horas y eso se desarma, se rompe la proteína y lo venden como una mechada, pero no es el plato tradicional". ¿Cómo se hace para que un corte tan fibroso no quede seco? "Error conceptual, porque el pollo ganso no es que quede seco: es un corte muy fibroso. Lo importante para que no quede seco es ser generoso en el líquido de cocción. Asegurarse de que la carne quede bien cubierta y saborizarlo al máximo, tratar de que sea un caldo de verdura, vino blanco, sal".

El factor sellado

Felipe Gálvez, chef conocido como Doctor Pichangas, dice que su mechada es de campeonato, que hasta le ha servido para conquistar algunos corazones, pero tiene un secreto que muchas veces se pasa por alto: hay que sellar al máximo antes. "Eso se hace por todas las caras antes de guisar con aceite muy caliente. Luego retirarla, sofreír en ese mismo aceite verduras como cebolla, zanahoria, ajo, etcétera y luego agregar una copa de vino tinto para desglasar las costras del fondo de la olla donde se acumula más sabor. Luego devuelvo la carne a la olla".

Pero hay mucha gente que la mete en la olla a presión y listo.

"La carne queda blanda, pero no hay tanto en resaltar sabores ni nada por el estilo. También hay que considerar que se debe tener mucha

precisión en los tiempos para poder calcular los puntos de cocción, si hay apuro se puede hacer en olla presión pero si no mi recomendación es hacerla a fuego bajo donde se van a

La imagen corresponde a una carne más bien desmechada, preparada el Loquissima Pasta.

Hoy la preparación es popular en sangucherías y fuentes de soda, pero tiene un origen que es más tradicional.

resaltar mejor los sabores, se puede mantener mejor punto de cocción también los espesores de la salsa".

Según Eugenio Melo, director del Centro de Innovación Gastronómica de **Inacap**, el sellado previo de la carne no es solo un paso técnico, sino una clave para el sabor. "En ese proceso se genera algo que se llama reacción de Maillard, que es una especie de caramelización de la carne que genera un sabor que en cocción húmeda es imposible lograr", explica. A diferencia de una carne cocida en cazuela, donde no se produce esa caramelización, en preparaciones como la parrilla o el sartén, sí ocurre, lo que intensifica el sabor y le da mayor profundidad. "La cazuela es una cocción húmeda donde no hay caramelización de la proteína, versus en la parrilla o el sartén, donde sí la hay y el sabor es completamente distinto", precisa Melo.

Detalles

Recapitulando: sobre la preparación de una buena carne mechada, Eu-

genio Melo plantea una estructura clara en tres etapas. La primera es el sellado. "Si agregas líquido de inmediato, nunca vas a lograr ese sabor profundo". Luego viene el momento de incorporar vegetales, no solo como acompañamiento, sino como un componente clave para complejizar el sabor del plato. Cebolla, apio, zanahoria, ajo, laurel y pimienta son algunos de los ingredientes que Melo recomienda, idealmente salteados tras el sellado para extraer al máximo su aroma.

Recién después de eso se agrega el líquido, puede ser agua, caldo o vino, y comienza la cocción lenta y húmeda, que en olla tradicional puede extenderse por hasta una hora y 45 minutos. Finalmente, una tercera etapa permite evitar que la carne quede seca: una vez ablandada, se corta en trozos y se devuelvo al mismo caldo, donde continúa la cocción suave por otros 20 a 30 minutos. Este paso adicional la rehidrata, permitiendo que las fibras absorban el jugo y mantengan la textura jugosa. Para Melo, esta técnica puede aplicarse también en ollas eléctricas de cocción lenta, que considera una excelente alternativa para quienes bus-

can resultados similares con menor esfuerzo. "Son ideales para cocinar a baja temperatura durante más tiempo, lo que se alinea con la lógica de la cocina de precisión: menos temperatura, más tiempo y mayor rendimiento".

Innovaciones

En el caso de Loquissima Pasta, ubicada en Román Díaz, y que aparece en la foto que acompaña esta nota, se prepara una carne más bien desmechada que va sobre la pasta al paso, está más inspirado en el pulled pork. "Este es un plato que si bien partió como mechada con puré, fue tomando como otro protagonista en la sanguchería y en la pasta también queda muy bien. Ahora pasó a ser uno de los platos más vendidos. Son mezclas impensadas, pero muy populares", explica Jonathan Parra, empresario gastronómico y dueño del local.

¿Qué le parece el debate con lo que es una mechada tradicional?

"Me parece que es un buen debate, pero también se debe saber que hay alternativas igual de ricas a la mechada tradicional, que son incluso mejores y más económicas".



DAVID VELÁSQUEZ