

“Los felicito, porque se la jugaron”, dice Felipe Sánchez, experto en sándwiches, autor del libro “365 sánguचेz”

# Análisis técnico-táctico al completo vegano con papas fritas del Mago Valdivia y Maite Orsini

MIGUEL VILLARROEL M.

Jorge Valdivia y su pareja, la diputada Maite Orsini, colgaron en redes sociales su celebración del día del completo. La parlamentaria subió a sus historias de Instagram una foto donde mostraba ingredientes para preparar hot dogs veganos, seguida por la foto del completo ya preparado, acompañado de unas papas fritas.

Junto a la primera foto, la pareja del Mago preguntó cuál de las dos marcas de salchicha vegetal que compró preferían sus seguidores, pero más que responder a su consulta, los internautas se dedicaron a comentar la apariencia de la comida que expusieron.

“A Valdivia lo tienen comiendo completos veganos con unas papas imposible más horribles”, posteo en la red social X (ex Twitter) el usuario Andrés (@mrprimaverista), en un tuit que alcanzó más de 3.000 “Me Gusta”. “Viendo las fotos,

**“Al final es una experiencia alternativa de un completo que al consumidor promedio chileno le choca”, cree Heinz Wuth, asesor y consultor gastronómico, creador del libro “Esto es Ciencia y Cocina”.**

podríamos llamarlo un concepto nuevo de completo”, comenta el chef Heinz Wuth, asesor y consultor gastronómico, creador del libro “Esto es Ciencia y Cocina”, donde explica las preparaciones con una mirada científica. “De esas dos vienesas, la más decente es la de Not Co. La otra, honestamente, no es más que una masa con sabor cárnico leve, no muy intenso”, dice Wuth, respondiendo a la pregunta de la diputada.

“Son vienesas alternativas, que las venden como veganas pero en realidad son veggie o plant-based, ese es el concepto alimentario correcto. Pero claro, al final no es la salchicha tradicional que uno está acostumbrado”, agrega el chef.

**Sobre el completo:** “Lo primero que me llama la atención es que se ve mucho pan y condimento y poca salchicha. Analizándolo como un completo de restaurante, no estuvo pensado lo que para mí es una de las cosas más importantes en un completo, el ratio salchicha vs pan. La salchicha y el pan no tienen buena proporción. La regla número uno es que en cada mordisco comas salchicha y pan, y no puro pan, como ocurre típicamente al



Jorge y Maite prepararon sus propios completos veganos.



CAPTURA DE PANTALLA

Estos fueron los ingredientes que utilizaron para la preparación.

dar el último mordisco. Eso echa a perder toda la experiencia”, analiza el experto en sándwiches Felipe Sánchez, autor del libro “365 sánguचेz”.

“Lo segundo, es que la mayonesa que ser más en cantidad que las demás salsas, es una cosa de relación de sabores. La mostaza y el ketchup son sabores más fuertes que la mayonesa, por eso deben tener menos cantidad. El concepto es una cama de mayonesa”, agrega Sánchez, quien para escribir su libro probó más de 1.200 sándwiches de todo el mundo, y más de 150 de ellos en formato de completo



CAPTURA DE PANTALLA

Así le quedó el completo con papas fritas a la pareja.

“Para mí el único error en estos ingredientes es creer que ser vegano es estar a dieta, y las hacen con poca grasa. Una salchicha vegana puede ser con harta grasa, y ahí tendría mucho más sabor. Pero sin carne y además sin grasa, quedan con poco sabor. Por eso no le compite a un completo tradicional, y el retrogusto que queda después de comer un completo vegano no es tan rico como uno tradicional”, concluye Sánchez.

**Sobre las papas fritas:** “Son de colores, parece haber usado papas chilotas, por eso hay tonos morados y azules, que a simple vista no se ven muy bien logrados, porque se ven algo blandas, flácidas. Ese tipo de papa no es el mejor para hacerlas fritas”, afirma el chef Heinz Wuth.

“El corte no es 100% uniforme, pero es común al prepararlas en casa. Quizás usaron papas moradas, aunque no creo porque es poco común, pero podría ser. Me la juego más porque usaron air fryer, que se le echa poco aceite o derechamente no se le echa y las papas terminan un poco más secas. Yo personalmente prefiero que las papas sean fritas hasta el fondo, con mucho aceite. Si lo haces en la air fryer y le echas poco aceite, que es un camino que muchos usan para que quede más sano o menos dañino, pasa eso de que quedan así, como secas. Por eso sumergirlas en aceite para mí es esencial”, opina Felipe Sánchez.

“El sabor de todo eso es aceptable, pero no replica la misma experiencia de un completo”, dice, a modo de resumen, el chef Heinz Wuth. “Yo los felicito, porque se lo jugaron”, finaliza Felipe Sánchez.