

**Especial
Hamburguesa**

Rodrigo Baraño presenta su mejor versión de una hamburguesa artesanal

La celebración del Día de la Hamburguesa, que se conmemora este 28 de mayo, promete a todos quienes se manejan en esta área: tirar todas las hamburguesas a la parrilla. Así, los comensales podrán elegir entre una casera en pan frica; una Golden Cheese Burger o una Smash Burger en pan Ciabatta.

Quien cuenta con una gran experiencia en estas lides, es nada menos que Rodrigo Baraño, chef quien dese el Viejo Continente donde reposa por estos días, habla de las hamburguesas.

"Lo mejor de la hamburguesa es la variedad que tenemos hoy en Chile. A mí me gusta mezclar los cortes de carne, por ejemplo, huachalomo y a quienes les gusta la carne más Premium un lomo liso queda maravilloso. Yo, con huachalomo, asado carníero y una menos magra, como asiento estoy listo. También me gusta la carne bien triturada, juntar bien esta mezcla y hacerla a la antigua, grande, donde uno la pone en una buena plancha, ojalá Dulox que trabaja con un acero grueso, donde la hamburguesa queda crocante por fuera y jugosa por dentro. Está muy de moda la smash burger, donde las aplastan, pero no me atrae mucho. Me gusta la hamburguesa gruesa, grandota donde le puedo agregar queso y junto a esos tres cortes de carne, más tocino, más queso, me hago una hamburguesa que hace ponerse de rodillas. Para que la oferta sea completa, el chef también incursiona en el tipo de pan a utilizar.

"El pan es fundamental. El conocido frica, al cual estamos acostumbrados, es muy rico, pero entró muy fuerte el pan de papa en Chile; se suman los brioché, esos panes ricos, brillantes, que es una forma

más propia de comerse una hamburguesa. A mí me gusta la clásica frica, del Kika, de la Fuente Alemana, de la Fuente Chilena, o si se puede, con un rico pan amasado que esté bien blandito".

Respecto a los rellenos, soy súper libre. A mí me gusta con harta palta, tomate, mayonesa, que sea bien grandota y bien jugosa. La gracia es comerse una hamburguesa al estilo chileno. Que sea bien grande y gruesa. A los gringos les gusta más delgada y pequeña, para comérsela en la mano, por un tema práctico, pero mientras más altura tenga y más relleno, mejor aun, si le agrega cebolla acaramelada, champiñones y un huevo frito.

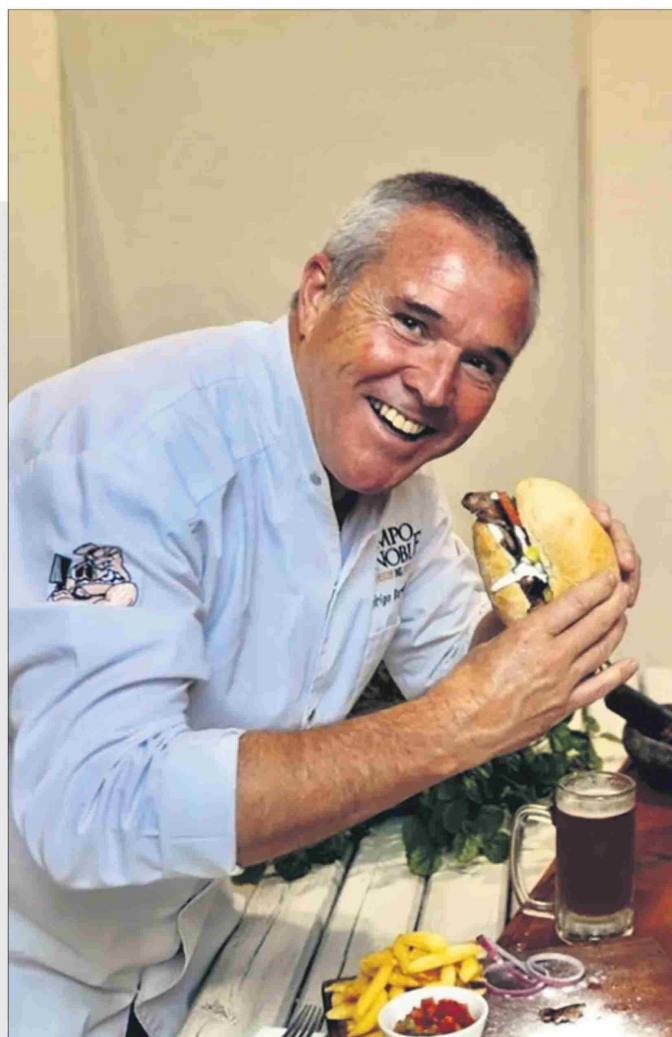
La papa frita siempre será un buen complemento cortada del modo chip. Como monedita. Si te gusta el pebre, agregarle una buena cantidad, también aji verde y salsa, las que uno quiera. No hay nada mejor como hacer una hamburguesa casera, mezclar los cortes de carne. Si no tengo e tiempo, en los supermercados venden las bandejas de 500 gramos, donde viene las carnes con diferentes gramos de materia grasa.

Hay hamburguesas que se mezclan con carne de cerdo. El relleno es libre y el pan también.

Otro dato que puedo dar para una buena hamburguesa es hacerla en pan Ciabatta.

Mi hamburguesa preferida es bien alta, jugosa, bien gruesa, con harto queso, tocino y la palta, tomate, mayo.

Si quiere lucirse con unas buenas hamburguesas, vaya este viernes 28 (Día de la Hamburguesa) a Casa Espoz 3100 a la escuela de cocina de Rodrigo Baraño.



Saltan a la parrilla las hamburguesas de salmón

En la búsqueda de mejorar y buscar caminos diferentes a los conocidos, salta al ruedo Salmón Chile, una agrupación gremial de salmoneras, que está innovando en el mundo de las hamburguesas y ya tiene posicionado en el mercado sub productos del salmón, como son salchichas, hamburguesas y longanizas.

"En la necesidad de que las vitaminas que tiene el salmón lleguen al consumidor en formatos atractivos, se están trabajando estos subproductos, que tienen todos los beneficios que entrega el salmón", señala Francisco Renner, gerente comercial de Salmón Chile".

Como cada vez aumenta el mundo vegetariano y el no consumo de carnes, el salmón ha marcado la diferencia. Por ello frente al gran mercado que es Noruega, Chile, que se ubica entre los primeros exportadores a nivel mundial, comenzó a entregar el producto como lo estaba pidiendo el cliente. Así, Brasil prefiere el salmón entero, sin las vísceras; Estados Unidos busca el filete cuadrado y así se va consolidando el mercado de estos subproductos.

Quien aceptó esta idea y está trabajando fuerte fue Caleta Bay, local que prontamente sacará unos nuggets de salmón.

"Para el 18 de septiembre del año pasado hicimos una campaña para consumir productos del mar y fue un éxito. Se vendían cuadritos de salmón para el ceviche y algunas personas le pasaron una brocheta por el centro y los transformó en anticuchos y tiraron todo el salmón a la parrilla", comentó el ejecutivo.

Fecha: 28-05-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: "Rodrigo Baraño presenta su mejor versión de una hamburguesa artesanal"

Pág.: 12
Cm2: 350,5

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

**Especial
Hamburguesa**

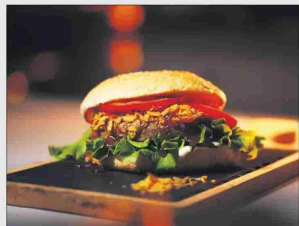
Una buena salsa marca la diferencia

La hamburguesa es uno de los alimentos más populares a nivel global, incluyendo a Chile, donde lidera las preferencias de los consumidores de comida rápida. Cada año, en el mundo, se venden más de 100 mil millones de unidades, apreciando cada vez más los clientes el sabor único de los ingredientes innovadores, que entregan una identidad a este producto, el cual conmemora su día internacional este 28 de mayo.

Hela Spice, es una compañía de origen alemán con más de 120 años de experiencia en saborización y que elabora salsas e ingredientes que son cruciales para diferenciar una hamburguesa. Su especialidad radica en la creación de salsas novedosas que van más allá de la habitual mayonesa, ketchup y mostaza, destaca Paula Savé, Key Account Manager de Hela Spice: "Tenemos clientes que nos entregan sus salsas y desarrollamos el 'match' industrial, o creamos salsas a medida, desde el análisis de necesidades hasta la producción a escala". Este proceso incluye la creación de prototipos por el equipo de I+D, la selección y ajuste por el cliente, y la estandarización para garantizar la misma calidad en cada local, aumentar la durabilidad y optimizar

la producción.

La misión de esta firma B2B es permitir que cada hamburguesa ofrezca una experiencia sensorial completa, desde la apariencia hasta la mezcla de sabores en cada bocado, y que ese sabor pueda replicarse a gran escala.



La variedad de salsas disponibles se ha expandido considerablemente, con perfiles ahumados, agri dulces o picantes, donde cada marca busca una salsa icónica que refleje su identidad y propuesta de valor. Esta evolución implica que cada marca cuenta con salsas especiales para su hamburguesa, que varían en sabor, color y textura, pero que se ajustan al perfil de la marca.

Hela Spice ha desarrollado en este ámbito numerosos patrones de sabor, destacando la salsa mostaza miel, ahumadas o estilo BBQ, y picantes con diversos perfiles de ají. La globalización e innovación en la industria de las QSR (Quick Service Restaurant o restaurante de servicio rápido) han influido en el consumo de hamburguesas, con una rotunda estandarización de productos.

En cuanto a las tendencias, si bien la hamburguesa vegana ocupó un espacio, hoy las preferencias se inclinan hacia estilos como la "smash burger" o la hamburguesa artesanal, donde la calidad de la carne y la singularidad de los ingredientes, especialmente las salsas, son los protagonistas.

Heinz sorprende con su nuevo Ketchup Pickle con sabor a pepinillo

"Transformar el sabor de cualquier comida en el de una hamburguesa", esa es la invitación que nos hace la más reciente innovación con la que Heinz sorprende al mercado chileno. Se trata de Heinz Ketchup Pickle, una mezcla perfectamente balanceada entre el tradicional ketchup y el característico sabor del pepinillo. Pensado para sorprender el paladar de los fanáticos de la gastronomía, el nuevo producto llega para satisfacer a quienes buscan sabores originales y versátiles a la hora de acompañar sus preparaciones favoritas y llevarlas al siguiente nivel. "En Heinz trabajamos a diario para ofrecer a nuestros consumidores productos innovadores que hagan que sus comidas alcancen un nuevo nivel de sabor. Ahora en el nuevo Ketchup Pickle encontrarán la esencia de una hamburguesa en su interior, por lo que la invitación es a atreverse a transformar cualquier plato en uno que tenga su sabor tan único y reconocible", comenta George Buner, CMO Hispanics. Al igual que en todos los ketchups de Heinz, los tomates naturales madurados al sol son los protagonistas de este producto. Además, el no tener colorantes ni preservantes en su preparación, lo convierte en un producto de la calidad que caracteriza a la marca y por la que ha conquistado a millones de fanáticos en Chile y el mundo. Ketchup Pickle de Heinz ya se puede encontrar en los supermercados Jumbo y es importante recalcar que estará disponible sólo por un tiempo limitado. Por eso el llamado es acercarse lo antes posible a los puntos de venta para obtener el producto que entregará un nuevo toque de frescura y sabor a las comidas favoritas.



Fecha: 28-05-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: "Rodrigo Barañaño presenta su mejor versión de una hamburguesa artesanal"

Pág.: 14
Cm2: 338,6

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

**Especial
Hamburguesa**

Tips para un mejor sabor

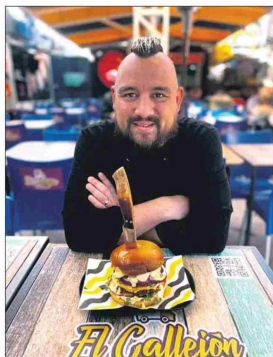
Doña carne es de agregar longaniza molida (sin piel) a la mezcla de carne. "Le entrega el nivel justo de grasa y un sabor ahumado que marca la diferencia en cada bocado".

Esta tendencia culinaria se alinea con el clásico arte de la smash burger, que consiste en aplastar bolas de carne molida sobre una plancha caliente. Lo ideal es que las carnes se muelan bien frías para mantener la grasa natural, que es clave para lograr una hamburguesa jugosa por dentro y crocante por fuera.

El smashing, permite que la carne adquiera una costra dorada gracias a la caramelización que se produce durante la cocción rápida, conservando la jugosidad en el centro.

La globalización e innovación en la industria de las QSR (Quick Service Restaurant o restaurante de servicio rápido) han influido en el consumo de hamburguesas, con una rotunda estandarización de productos.

La hamburguesa artesanal, es aquella donde la calidad de la carne y la singularidad de los ingredientes, especialmente las salsas, son los protagonistas.



De parrillas, cuchillos y demases

Cuando quiera lucirse con sus amigos invitados por usted a unas hamburguesas caseras, tan importante como es la carne, aderezos y preparación es la parrilla a utilizar y el cuchillo con el cual partirá su hamburguesa.

Para Long Tse, dueño de El Barco.cl, una empresa Moggill spa, la importancia de que estos dos elementos funcionen como debe ser, se traduce

en una excelente hamburguesa.

"Uno de los secretos de la parrilla es que se pueden adaptar unos fierros de hierro fundido, que permiten sellar la hamburguesa para que quede crujiente por fuera y jugosa por dentro.

El cuchillo, que debe ser de aspecto sólido y más grueso que lo normal, es fundamental porque dado que la hamburguesa es artesanal, puede llevar hasta un huevo frito encima y hay que partirla para poder comerla. El cuchillo cuenta con una parte de sierra para cortar el pan y la otra parte lisa para el tomate u otro ingrediente más duro. Otra importancia de la parrilla la da el hecho de que hay que saber los tiempos y los grados calóricos que se debe aplicar. "Si no cuenta en su casa con un termómetro, tiene que estar atento a cómo se comporta la hamburguesa que está en el fuego. Cuando vea que esta comienza a soltar jugo es porque se ha llegado a una cocción término medio. En la fotografía, el chef Carlos Pinto.

Fecha: 28-05-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: "Rodrigo Baraño presenta su mejor versión de una hamburguesa artesanal"

Pág.: 15
Cm2: 355,0

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

**Especial
Hamburguesa**

Cómo hacer en casa la viralizada "Golden Cheese Burger"

Este 28 de mayo se celebra el Día de la Hamburguesa, y este año, las redes sociales ya tienen una clara protagonista: la Golden Cheese Burger.

Esta tendencia culinaria se alinea con el clásico arte de la smash burger, que consiste en aplastar bolas de carne molida sobre una plancha caliente. Esta técnica, conocida como smashing, permite que la carne adquiera una costra dorada gracias a la caramelización que se produce durante la cocción rápida, conservando la jugosidad en el centro.

Los expertos de Doña Carne recomiendan usar cortes nacionales como Huachalomo y Sobrecostilla, perfectos para este tipo de preparación gracias a su equilibrio entre carne y grasa. "Lo ideal es que se muelan bien fríos para mantener la grasa natural, que es clave para lograr una hamburguesa jugosa por dentro y crocante por fuera", comentó Álvaro Martínez, gerente comercial de la cadena de carnicerías.

Además, un truco que respaldan en Doña carne es agregar longaniza molida (sin piel) a la mezcla de carne. "Le entrega el nivel justo de grasa y un sabor ahumado que marca la diferencia en cada bocado", añade Martínez.



Golden Cheese Burger:
Ingredientes para la mezcla:

500 g de Huachalomo
 500 g de Sobrecostilla
 1 Longaniza (sin piel)
 Sal y pimienta a gusto
Ingredientes para preparar una Golden Cheese Burger:

Láminas de queso cheddar (o el queso de tu preferencia)
 Pan de hamburguesa (tipo brioche o artesanal)
 Mantequilla para dorar el pan
 Cebolla morada
 Mayonesa
Preparación:

Solicitar en la carnicería que muelan el huachalomo y la sobrecostilla bien fríos para conservar la grasa.
 Mezclar ambas carnes con el interior de la longaniza, añadir sal y pimienta, y formar bolitas de aproximadamente 120 gramos.
 Calentar una plancha o sartén, colocar las bolitas y aplastarlas con una espátula para formar discos delgados.
 Cocinar hasta obtener una costra dorada y asegurarse de que el interior esté bien cocido.
 Armar la hamburguesa con los ingredientes seleccionados.

Tips para un mejor sabor

Doña carne es de agregar longaniza molida (sin piel) a la mezcla de carne. *"Le entrega el nivel justo de grasa y un sabor ahumado que marca la diferencia en cada bocado".*

Esta tendencia culinaria se alinea con el clásico arte de la smash burger, que consiste en aplastar bolas de carne molida sobre una plancha caliente. *Lo ideal es que las carnes se muelan bien frías para mantener la grasa natural, que es clave para lograr una hamburguesa jugosa por dentro y crocante por fuera,*

El smashing, permite que la carne adquiera una costra dorada gracias a la caramelización que se produce durante la cocción rápida, conservando la jugosidad en el centro.

La globalización e innovación en la industria de las QSR (Quick Service Restaurant o restaurante de servicio rápido) han influido en el consumo de hamburguesas, con una rotunda estandarización de productos.

La hamburguesa artesanal, es aquella donde la calidad de la carne y la singularidad de los ingredientes, especialmente las salsas, son los protagonistas.

