



## Sabores de Chile

### Descripción

Con la llegada de los españoles a Chile, se incorporaron en la gastronomía cultural una amplia variedad de vegetales, frutas, verduras y junto a esto una gama de recetas que hoy identifican a nuestro país.

Javiera Capetanopulos

[jcapetanopulos@todomujeres.cl](mailto:jcapetanopulos@todomujeres.cl)



SANTIAGO.-Pastel de choclo, Pastel de jaiba, mariscales,

charquicán, empanadas, humitas, curanto, machas a la pamesana, son alguno de los platos urbanizados por los chilenos, que componen actualmente nuestra gastronomía nacional.

La mayoría de platos se han ido reestructurando de manera que al cambiar y con los ingredientes, formen platos totalmente diferentes a los



de otros países.

El merquén es una especie de compuesto homogéneo, hecho de ají cacho de cabra, sales y cilantro, se puede encontrar ahumado, tostado o normal y últimamente ha sido el boom de los chef. El merquén tiene orígenes ancestrales y los mapuches utilizaban este para la elaboración de su comida. Actualmente la utilización de este no sólo es utilizada en comidas, sino que también, se ha incorporado en los aperitivos y tragos.

Roberto Zúñiga, chef de comida internacional, 35 años "La idea de incorporar nuevos elementos a los platos típicos chilenos provoca una expansión de la gastronomía en Chile, el merquén es el elemento sorpresa que utilizamos en las preparaciones, da un gusto especial a cada platillo y hace que los extranjeros se deleiten con cada plato, otra cosa que le gusta mucho a los extranjeros es el chancho en piedra, ya que al pertenecer al grupo de las salsas, se puede incorporar fácilmente en todo tipo de platos. La gastronomía chilena a diferencia de la de otros países, es muy variada, ya que en cada lugar se pueden encontrar diversas preparaciones que vienen de todo el país, un ejemplo de esto son las machas a la parmesana o los pescados, típicos de la costa, pero hoy existe en Santiago una gran cantidad de restaurantes de mariscos. Así también platos típicos italianos que se han fusionado con la cocina chilena, hoy en día no es extraño encontrar raviolos relleno de pulpo, pescados, machas,



El merquén se encuentra en distintas partes de Chile y

según la región es la intensidad y sabor del ají. Para los extranjeros, probar esta especie es una experiencia nueva ya que en los países de los cuales ellos provienen es casi imposible encontrar este sabor.

Se dice que el ají es un analgésico natural que actúa como una barrera para el dolor ya que al comerlo produce una liberación de endorfinas en el cuerpo. Además sirve para nivelar la temperatura

corporal del cuerpo.

En el proceso de elaboración del merquen se necesitan semillas de cilantro, las cuales son plantadas en conjunto con el ají cacho de cabra hasta el fin de su madurez. Para crear este producto se debe hacer un proceso de forma artesanal, de manera que, el ají y las semillas de cilantro se secan, en un proceso muy largo, y después se muelen en piedras y así son machacados hasta que la mezcla quede homogénea.

Si hablamos de tipos de salsas típicas podemos decir que “el pebre” es un indispensable en la mesa de todo restorán y asado. No solo en la elaboración del pebre básicamente tiene cebolla ají, piedra incorpora en su



preparación tomate en cubos.

A diferencia de los países europeos, nuestro país incorpora sabores picantes y salsas para acompañar todo tipo de platillos y preparaciones, gracias a nuestro desarrollo en la gastronomía estos sabores típicos chilenos se han logrado posicionar en la mente de los extranjeros. De esta manera podemos encontrar pebres y chancho en piedra de exportación que llega a tiendas de diferentes países.

**Fecha de creación**  
septiembre 2013