

Receta de sándwich Barros Luco



Receta de sándwich Barros Luco Chileno

El Barros Luco es uno de los sándwiches más cotizados de Chile y su nombre está inspirado en el presidente Ramón Barros Luco, quien fuera uno de los clientes más asiduos de la [Confitería Torres](#) en Santiago de Chile donde cada vez que acudía solicitaba la misma combinación de pan, carne a la plancha y queso caliente.

¿Cómo hacer un Barros Luco tradicional?

En el sándwich Barros Luco la combinación de carne y queso en pan tostado remojado en los jugos de la carne a la plancha es

simplemente magistral, lo que sumado a un precio relativamente económico, lo convirtieron rápidamente en uno de los preferidos de los chilenos y su nombre se inmortalizó para siempre en la historia gastronómica del país.

Información Nutricional

Categoría: [Sandwiches Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B6, B9, B12, D

Minerales: Zinc, Magnesio, Calcio

Preparación: 20 minutos

Cocción: 5 minutos

Raciones: 2 personas

Receta del Barros Luco

Ingredientes

- 2 [marraquetas](#) o [panes de hamburguesa](#) grandes
- 4 bistecs de vacuno delgados (asiento o lomo)
- 4 rebanadas de queso chanco o mantecoso
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Cortar las marraquetas por la mitad y pre-calentar en el horno o un tostador. Reservar.
- **2.** En una sartén grande añadir un chorrito de aceite, calentar a fuego medio-alto y cocinar la carne por 1 a 2 minutos por lado, hasta que quede bien sellada y dorada.

Reservar caliente.

- **3.** Bajar el fuego y sobre la misma sartén a fuego medio colocar las láminas de queso hasta que se derritan procurando que no se quemen.
- **4.** Remojar las marraquetas en el jugo de la carne y montar la carne sobre la base de la marraqueta, distribuir el queso derretido encima y sellar con la cubierta superior del pan.
- **5.** Servir el sándwich Barros Luco de inmediato, por lo general acompañado de un buen café de grano recién preparado.

¿Sabías qué?

Una variación moderna del Barros Luco es el denominado sándwich «brasileño», **muy popular entre los camioneros chilenos**, que a la clásica combinación de carne y queso incorpora un agregado de palta molida, generando la clásica combinación de colores de la bandera del país carioca de donde toma su nombre.

Recomendamos

[Sándwich Barros Jarpa](#)

[Sándwich chacarero](#)