

Receta de aliño completo chileno



Receta de aliño completo

El aliño completo es probablemente **la mezcla de especias más representativas de Chile**, utilizado ampliamente en la preparación de sofritos que serán la base de múltiples platos como porotos, cazuelas o empanadas.

¿Cómo hacer aliño completo?

Preparar aliño completo es **una combinación de 5 especias en partes iguales**, idealmente machacadas en un mortero o bien procesadas en una minipimer.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 25

Vitaminas: A, B, C

Minerales: Hierro, Potasio, Calcio, Zinc

Preparación: 10 minutos

Raciones: Al gusto

Receta de aliño completo chileno

Ingredientes

- 2 cucharadas de ajo en polvo
- 2 cucharadas de cilantro seco
- 2 cucharadas de comino en polvo
- 2 cucharadas de orégano seco
- 2 cucharadas de pimienta negra recién molida

Preparación

- **1.** Reunir todos los ingredientes en un mortero y machacarlos cuidadosamente hasta que estén bien molidos e integrarlos muy bien con una pequeña cuchara.
- **2.** Una segunda opción es reunir nuevamente todos los ingredientes en una minipimer y procesar a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.
- **3.** Almacenar el aliño completo en un frasco de vidrio limpio y almacenar en un lugar fresco y seco hasta el momento de utilizar.

Historia del aliño completo

Según relata el chef Emilio Deik, la receta del aliño completo fue creada en 1940 por el agricultor Enrique Helfmann, quien poseía un almacén ubicado en Quinta Normal en la ciudad de Santiago y que comenzó a preparar esta mezcla de especias como un regalo para sus clientes.



Envase original del aliño completo Negrita

Tiempo después y ante la buena recepción de su denominado «aliño completo», Helfmann comenzó a envasarlo y venderlo en pequeños sobres verdes con la imagen de la cabeza de una morena en la tapa principal bajo la marca «Negrita», ya que según el «alegraba» las comidas.

¿Sabías qué?

El aliño completo chileno es considerado una especie de curry

autóctono, muy apreciado y utilizado hoy en día en las comidas de todo Chile.

Hoy en día existen innumerables marcas **que desarrollan mezclas similares**, generalmente disponibles en sobres desde 15 a 100 gramos con precios que varían entre los 200 y 800 pesos chilenos.

Recomendamos

[Salsa de tomates](#)

[Receta de agraz](#)