

# Receta de as italiano chileno



## Receta de as italiano

El “as” es un desarrollo reciente dentro de la amplia **diversidad de sándwiches de la gastronomía chilena** y que ha heredado todas las combinaciones de su hermano mayor, el [completo italiano](#).

## ¿Cómo hacer un as italiano?

Preparar un as italiano es **básicamente preparar un completo italiano** que en lugar de salchichas utiliza churrasco de vacuno picado, el que al contrario de la salchicha, se busca dejar “expuesto” a la vista para mostrar su contenido.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Sándwiches Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 350

**Vitaminas:** A, B3, B9, B12, C, D, K

**Calorías:** Zinc, Magnesio, Potasio

**Preparación:** 20 minutos

**Cocción:** 10 minutos

**Raciones:** 4 personas

## Receta de as italiano

### Ingredientes

- 4 unidades de churrasco de vacuno
- 4 [panes de completo](#) o pan copihue
- 2 tomates
- 2 [paltas](#)
- 1 diente de [ajo](#)
- [Mayonesa](#)
- Aceite
- Sal

### Preparación

- **1.** Pelar las paltas, retirar los cuescos y moler la pulpa con un tenedor, condimentar con sal y aceite a gusto. Reservar.
- **2.** Pelar los tomates y cortarlos en cubitos pequeños, aliñar con sal y aceite. Reservar.
- **3.** Calentar una plancha o sartén grande con un poco de aceite y agregar los churrascos y el ajo bien molido, condimentar con sal y dorar un par de minutos por cada

- lado, manteniéndolos jugosos, evitando que se sequen.
- 4. Abrir los panes por la mitad sin separarlos del todo y calentar en horno o tostador.
  - 5. Trozar la carne en tiras delgadas y rellenar con ella los panes, añadir sobre ella el tomate, luego la palta y finalmente cubrir con mayonesa.
  - 6. Servir el as italiano inmediatamente, acompañado opcionalmente de un té, café o un refresco.

## Historia del as chileno

De acuerdo a una investigación del periodista Ricardo Manzur de 2004, el sándwich “as” **habría nacido en un carrito de completos y churrascos de avenida Gabriela**, cerca del Hospital Sótero del Río, luego de que al maestro de cocina del lugar se le acabaran los panes de frica para hacer sándwiches y decidiera continuar montándolos sobre pan especial de completo, que era el único que disponía.

El resultado tuvo un éxito casi inmediato, principalmente **entre los taxistas nocturnos y los jóvenes que salían de fiesta**, quienes corrieron rápidamente la voz, luego que su mismo creador lo bautizara como “as”, aludiendo a que se trato de una “as bajo la manga”.

## Recomendamos

[Churrasco italiano](#)

[Chaparritas chilenas](#)