

Receta de chaparritas chilenas



Receta de chaparrita chilena

Las chaparritas suelen ser **un sándwich ideal a cualquier hora del día**, así como una excelente idea para fiestas y cumpleaños para compartir con la familia y los amigos.

¿Cómo hacer chaparritas?

La chaparrita utiliza la misma [masa de la empanada](#), que recién horneadas, con el queso derretido, cerradas o abiertas, **la convierten en uno de los sándwiches favoritos** de grandes y chicos, en todas ocasiones.

Información Nutricional

Categoría: [Sándwiches Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 15 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de chaparritas

Ingredientes

- 500 g de harina con polvos de hornear
- 300 ml de agua caliente
- 125 g de manteca o mantequilla
- 125 g de queso mantecoso
- 100 ml de leche
- 6 salchichas o vienesas
- 5 g de sal (1 cucharadita)
- 1 yema de huevo

Preparación

- **1.** Cernir la harina en un bol mediano, abrir una corona en el centro y añadir la manteca o mantequilla derretida, el agua tibia y la sal, amasar hasta integrar y obtener una mezcla homogénea y elástica.
- **2.** Dividir la masa en 6 unidades y uslerear sobre una superficie enharinada hasta formar rectángulos sólo un poco más largos que una salchicha de aproximadamente unos 3 a 5 milímetros de espesor.
- **3.** Envolver cada una de las salchichas en los rectángulos de masa de forma transversal y añadir una

trozo de queso en su interior antes de sellar la masa por los extremos, como si fuera una empanada larga y pinchar la superficie dos veces con un tenedor.

- **4.** Encender y pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos unos 10 minutos.
- **5.** Mezclar la leche y la yema de huevo y pincelar la masa de cada chaparrita, llevar al horno pre-calentado y cocinar por 15 a 20 minutos hasta que estén doradas.
- **6.** Servir las chaparritas de vienesa y queso inmediatamente, mientras están tibias, como sándwich, aperitivo o incluso plato de fondo.

Historia de las chaparritas

La chaparrita es probablemente **la adaptación más exitosa derivada de la afición chilena por los completos** (pan de miga largo con una vienesa en su mitad interior) siendo a principios del siglo XXI que su popularidad se afianzó definitivamente y su disponibilidad la ha convertido en un producto muy accesible.

¿Sabías qué?

No existe claridad sobre el origen de su nombre, **pero la referencia más directa** es del uso que en México se le da a la palabra «chaparrita», es decir, algo pequeño o de bajo tamaño, lo cual quizás fue asociado a su forma aplanada en algún momento del siglo XX.

Recomendamos

[Empanada de pino al horno](#)

[Receta de completo italiano](#)