

Receta de charquicán con huevo chileno



Receta de charquicán con huevo chileno

El charquicán es un plato tradicional chileno **originario del pueblo mapuche**, quienes antiguamente lo preparaban con [charqui de vaca o caballo](#), antes del desarrollo de la ganadería en Chile.

¿Cómo hacer charquicán con huevo?

Existen también versiones de charquicán a base de algas, como la descrita por el poeta [Pablo de Rokha](#) denominada «luchicán», **un plato típico de Semana Santa en La Serena** y el cual reemplaza la carne de vacuno o el charqui por luche tostado, o el «charquiyuyo», preparado a base de algas de cochayuyo.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Vitaminas: A, B1, B6, B12, C, K

Minerales: Potasio, Magnesio, Hierro

Preparación: 20 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta del charquicán con huevo

Ingredientes

- 150 g de carne de vacuno molida o picada en trozos pequeños
- 150 g de zapallo cortado en cubitos (1 taza)
- 4 papas grandes
- 4 huevos
- 45 ml de aceite (3 cucharadas)
- 3 hojas de albahaca
- 30 ml salsa de tomate (2 cucharadas)
- 1 diente de ajo picado fino
- 1 taza de verduras surtidas (choclos, porotos verdes, arvejas, zanahoria)
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharadita de ají de color
- $\frac{1}{2}$ cebolla picada en cuadritos pequeños
- Sal
- Pimienta

Preparación

- 1. Lavar, pelar las papas y cortarlas en cuadritos medianos. Enjuagar y reservar.
- 2. En una olla grande con agua tibia añadir las papas y el zapallo, agregar una cucharada de sal, llevar a hervor y cocinar por unos 15 a 20 minutos, hasta que estén bien cocidos. Filtrar y reservar el agua de cocción por separado.
- 3. En una olla mediana reservar las verduras surtidas, cubrir con agua fría, llevar a hervor y cocinar por unos 5 minutos o hasta que estén tiernas. Reservar.
- 4. En una sartén mediana añadir una cucharada de aceite, sofreír la la cebolla y el ajo revolviendo por unos 3 minutos, agregar la carne, el orégano, el ají de color, las hojas de albahaca picadas, sal y pimienta a gusto, incorporar la salsa de tomate, mezclar todo muy bien con una cuchara de madera y cocinar por unos 5 minutos más.
- 5. Añadir agua de la cocción de las papas y el zapallo poco a poco y mezclar hasta lograr la consistencia deseada (más líquido o más espeso, a gusto), incorporar el surtido de verduras cocidas, el sofrito de cebolla con carne y revolver suavemente para integrar todo.
- 6. Servir el charquicán con huevo en un plato hondo y coronar un huevo frito recién preparado encima.

¿Sabías qué?

El origen de su nombre charquicán estaría formado por **la fusión del quechua «ch'arqui» (seco) y del mapudungun «cancan» (asado)**, que se traduciría como «carne seca asada».

El charquicán es un plato que se habría originado debido a la creencia de los españoles que originalmente llegaron a Chile que el **charqui era una carne cruda** a pesar de estar deshidratada y preferían cocinarla antes de su consumo.

Recomendamos

[Papas cocidas con lucife](#)

[Papas con chuchoca](#)