

# Receta de choripán chileno



Receta de choripán chileno

El choripán es un sándwich elaborado con chorizo o [longaniza](#) típico de la gastronomía argentina, chilena y uruguaya, cada una con sus propias variaciones.

## ¿Cómo hacer choripán chileno?

La versión consumida en Chile es por lo general elaborada con [marraqueta](#) tostada, **chorizo o longaniza asada a la parrilla** como aperitivo del [asado principal](#), casi siempre acompañado con [pebre](#) o [salsa verde](#), [chimichurri](#) y [mayonesa](#).

## Información Nutricional

Categoría: [Sándwiches Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Preparación:** 20 minutos

**Cocción:** 10 minutos

**Raciones:** 4 personas

# Receta de choripan

## Ingredientes

- 8 chorizos o longanizas
- 4 marraquetas frescas
- Mayonesa casera
- Pebre
- Salsa verde
- Chimichurri

## Preparación

- **1.** Prender el carbón y dejar que arda hasta formar brasas, la temperatura ideal puede calcularse acercando la palma de la mano a la parrilla y que sea posible soportar el calor unos 5 segundos.
- **2.** Distribuir los chorizos o longanizas sobre la rejilla y asar por unos 10 minutos de forma homogénea, hasta que estén cocidos y crujientes por fuera, opcionalmente abrirlos por la mitad y marcarlos en la parrilla.
- **3.** Un par de minutos antes de finalizar la cocción de los chorizos, dividir las marraquetas, abrir por el centro sin separar por completo y distribuir por el contorno de la parrilla hasta que estén tibias y ligeramente tostadas.
- **4.** Armar los sándwiches insertando un chorizo o la longaniza en el interior de cada media marraqueta,

presionando suavemente para liberar sus jugos.

- **5.** Servir los choripanes inmediatamente y aderezar con chimichurri, mayonesa casera, pebre chileno o salsa verde a gusto.

## ¿Chorizo o longaniza?

Habitualmente suele considerarse que chorizo y longaniza son la misma cosa, pero esto no es así, **aunque lo primero que hay que tener en cuenta** es que tanto el chorizo como la longaniza son embutidos de origen español elaborados a partir de carne de cerdo.

Las principal diferencia **tiene que ver con el tipo de ingredientes**, para elaborar chorizo se utiliza carne molida mientras que para elaborar longaniza se recurre a una mezcla de trozos de diferentes partes del cerdo.

Si bien el chorizo y la longaniza son alargados, **el chorizo es más grueso y más pequeño**, unos 10 a 15 centímetros mientras que la longaniza suele presentarse en longitudes de hasta 30 centímetros o más.

## Consejos para unos choripanes perfectos

La marraqueta se considera un pan ideal para preparar choripanes **debido a su consistencia liviana**, su textura crocante y su forma adecuada para contener un chorizo sin que todo se desarme al comer.

Se recomienda siempre usar chorizo parrillero o similar, no longanizas, **ya que estas exudan demasiada grasa** durante la cocción. provocando que la parrilla ardan en flamas podrían quemar la piel del chorizo y/o provocar algún accidente.

Si se desea acompañar choripanes con mayonesa, se recomienda utilizar mayonesa casera, recién elaborada, esto sin duda hará una gran diferencia **en la calidad del producto final**, el ketchup y la mostaza no se consideran adecuados porque básicamente son productos que no permitirán apreciar el sabor del protagonista principal que es el chorizo.

## Recomendamos

[Longaniza de Chillán](#)

[Prietas con papas](#)