

Receta de chorillana chilena



Receta de chorillana chilena

La chorillana chilena es un plato tradicional del puerto de Valparaíso que **habría sido creado en el restaurant «J Cruz»** en la década de los 70', pensado como un plato contundente, económico y para compartir que pudiera servir como acompañamiento al consumo de alcohol, algo así como un bife a lo pobre para varias personas.

¿Cómo hacer chorillana?

La receta de la chorillana (a veces también llamada chorillana) puede variar según las preferencias personales o la zona geográfica de Chile en donde se elabora, **siendo la única constante la base de papas fritas**, aunque las recetas más tradicionales siempre incorporan huevo revuelto, cebolla

frita y carne de vacuno picada.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 500

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de la chorillana chilena

Ingredientes

- 1 kg de papas
- 500 g de posta negra
- 2 cebollas grandes
- 4 huevos
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de [merkén](#)
- Aceite para freír
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Pelar y cortar las papas en tiras, freír en aceite a 180°C (356°F) hasta que estén bien cocidas y ligeramente doradas. Condimentar con sal y pimienta a gusto y reservar tibias.
- **2.** En una sartén mediana añadir dos cucharadas de aceite, agregar la carne picada en cubitos medianos, salpimentar, agregar merkén (opcional) y freír. Reservar

tibia.

- **3.** Picar la cebolla en pluma y freír en un sartén con una cucharadita de aceite por un par de minutos, añadir los 4 huevos y revolver suavemente con una cuchara hasta que estén bien cocidos. Agregar sal y pimienta a gusto y reservar.
- **4.** Montar la chorrillana en un plato bajo y largo con una base generosa de [papas fritas](#), luego la cebolla y el huevo, para finalizar la presentación distribuyendo la carne picada en la superficie.

Chorillana vegetariana

Si deseas preparar una versión de chorillana vegetariana puedes reemplazar la carne por una mezcla de champiñones y vegetales como zapallo italiano, pimientos y zanahorias, las cuales funcionan muy bien con esta preparación.

Historia de la chorrillana

Desde sus orígenes porteños, la chorrillana ha llegado a convertirse en uno de los platos más populares de la gastronomía chilena, adoptado incluso por cadenas de comida rápida y para el cual, desde el año 2012, cada 13 de agosto se celebra «El día Nacional de la Chorrillana».

¿Sabías qué?

Otros tipos de chorrillana suelen incorporar longanizas o salchichas picadas y condimentos como orégano o ajo. En otras ocasiones, la preparación viene con huevos fritos sobre el plato y en el norte de Chile algunas recetas incluso incorporan mariscos.

Recomendamos

[Receta de as italiano](#)

[Sándwich de potito](#)