

Receta de rumano completo



Receta de rumano completo chileno

El rumano completo es una deliciosa preparación que originalmente **parece haber sido un sándwich exclusivo** de la Fuente Alemana cerca de la Plaza Italia en Santiago de Chile.

¿Cómo hacer rumano completo?

Preparar un rumano completo se trata de una hamburguesa **que mezcla carne de vacuno y cerdo en partes iguales**, condimentadas con ajo, pimienta y sal.

Información Nutricional

Categoría: [Sándwiches Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 45 minutos

Cocción: 20 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de rumano completo

Ingredientes

1. Sándwich

- 4 [panes frica](#)
- Mostaza
- [Mayonesa](#)
- [Chucrut](#)

2. Salsa de tomates

- 3 tomates maduros
- $\frac{1}{2}$ cebolla picada en cubitos
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar
- Aceite
- Sal

3. Rumanos

- 400 g de carne molida de vacuno
- 400 g de carne molida de cerdo
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de pimienta
- Aceite

Preparación

1. Salsa de tomates

- 1. Lavar muy bien los tomates, pelar y picar en cubitos pequeños. Reservar.
- 2. En una sartén mediana añadir un chorrito de aceite y freír la cebolla picada con una pizca de sal hasta que adquiera una apariencia transparente, incorporar los tomates picados, el azúcar, cocinar lentamente a fuego bajo y revolver constantemente hasta obtener la consistencia de una salsa. Enfriar y reservar.

2. Rumanos

- 1. En un bol grande mezclar las carnes de vacuno y de cerdo, la sal, la pimienta recién molida y el ajo picado finamente, amasar bien la mezcla hasta distribuir las especias de forma homogénea y reposar en frío por unos 30 minutos.
- 2. Separar la mezcla en porciones de 200 g y darles forma de hamburguesa, unos 2 centímetros de diámetro más grande que el pan frica utilizado, para que al contraerse durante la cocción queden del mismo tamaño.
- 3. Calentar la plancha a temperatura alta, añadir un chorro de aceite y sellar los rumanos por lado y lado, bajar el fuego y mantener la cocción por unos 3 a 5 minutos más, hasta que estén bien cocidos.
- 4. Tostar los panes en la plancha por las caras internas, luego asentar la mitad del pan inferior sobre un plato, depositar el rumano, cubrir con la salsa de tomate, 2 cucharadas de chucrut, 2 cucharadas de mayonesa y cerrar suavemente presionando con la otra mitad del pan.

- 5. Servir los rumanos completo inmediatamente y comer preferentemente con las manos.

Recomendamos

[Receta de chacarero chileno](#)

[Hamburguesa de cochayuyo](#)