

# Receta de sopa de jigote chilena



Receta de sopa de jigote chilena

Una receta prácticamente olvidada en Chile, **la sopa o guiso de jigote** habría sido una preparación habitual en el siglo XVIII que por lo general se refería a comida picada en trozos.

## ¿Cómo hacer sopa de jigote?

La sopa de jigote tradicional, según registros y descripciones antiguas, se **trata principalmente de un guiso de carne picada**, una receta chilena ideal para los fríos días de invierno.

# Información Nutricional

Categoría: [Sopas y Guisos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de sopa de jigote chilena

### Ingredientes

- 500 g de posta negra
- 300 ml de agua
- 30 ml de vino (blanco o tinto)
- 1 cucharada de vinagre
- 1 huevo duro
- Aceitunas negras
- Uvas pasas
- Queso rallado
- Crutones de pan frito grandes
- Hierba buena
- Perejil
- Ajo en polvo
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- **1.** En una olla mediana cocinar la posta negra a fuego medio, unos 20 minutos, entibiar y picar la carne en cubitos, similar al pino de empanadas. Reservar la carne y el caldo de cocción.

- 2. En una sartén mediana añadir la cebolla picada fina, sofreír a fuego medio por unos 5 minutos y añadir la posta negra picada, mezclar suavemente y cocinar un par de minutos más, añadir el agua, el vino, el vinagre, ajo molido, sal y pimienta a gusto, revolver todo para integrar aromas y sabores.
- 3. Reposar la preparación en una fuente de greda grande y engrasada, añadir 2 tazas del caldo de cocción de la posta negra, calentar a fuego medio y cocinar por unos 15 minutos vigilando el nivel del caldo por si fuera necesario añadir más agua, corregir sazón y añadir en capas las pasas, las aceitunas, el queso rallado, la hierba buena, el perejil y calentar por un par de minutos más.
- 4. Servir la sopa de jigote inmediatamente, bien caliente, en platos de greda individuales y decorada con crutones de pan frito y el huevo duro en rodajas.

## Origen del jigote

En el diccionario de la real academia registra que la palabra «jigote» proviene del francés «gigot», **traducido literalmente como «pierna»**, ya sea de carnero, cordero o cabrito, cortada para servir a la mesa, término se usa también para denominar comida picada en trozos menudos.

## ¿Sabías qué?

Por supuesto se trata de una preparación **también presente en otros países latinoamericanos** como Bolivia, México y Perú, en donde se elabora con “toques locales” como carne de gallina, papas, arvejas, pimentón, almendras o alcaparras.

# Recomendamos

- [Sopa de pan casera](#)
- [Caldo de papas](#)
- [Calugas caseras](#)
- [Mayonesa de garbanzo](#)