

Receta de completo italiano



Receta del completo italiano

El completo italiano **es sin duda el rey de la comida rápida en Chile**, disponible prácticamente en cualquier lugar, tanto así que algunas cadenas de fast food multinacionales lo han incorporado dentro de su menú local.

¿Cómo hacer un completo italiano?

La denominación italiano esta dada por la semejanza de sus colores con los de la bandera italiana, el rojo del tomate, el verde de la [palta](#) y el color blanquecino de la [mayonesa](#).

Información Nutricional

Categoría: [Sándwiches](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 20 minutos

Cocción: 5 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de completo italiano

Ingredientes

- 4 panes copihues o [pan de completo](#)
- 4 vienesas
- 2 tomates
- 2 paltas maduras
- Mayonesa
- Mostaza
- Ketchup
- [Pebre](#) o [ají en pasta](#)
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación

- **1.** En una olla mediana cocer las salchichas en agua caliente y hervir a fuego medio por unos 5 minutos. Estilar y reservar.
- **2.** Lavar y pelar los tomates en cubos pequeños, reservar en una fuente y condimentar con sal y aceite de oliva. Reservar.
- **3.** Pelar y partir las paltas, moler con un tenedor hasta formar un puré grueso, agregar unas gotitas de limón

para evitar la oxidación y condimentar con sal a gusto.
Reservar.

- 4. Abrir los panes por la mitad sin partirlos y calentar en un horno pre-calentado a 100°C (212°) o un tostador plano por unos 2 minutos.
- 5. En cada pan añadir una salchicha, cubrir una capa de tomate a gusto, untar con abundante palta y coronar con mayonesa a lo largo del pan.
- 6. Servir el completo italiano inmediatamente, opcionalmente acompañado de mostaza, ketchup y y pasta de ají a gusto.

Recomendamos

[Completo tradicional](#)

[Receta de as italiano](#)