

Sabor y tradición, 3 comidas chilenas que a todo el mundo encantan



3 comidas chilenas que a todo el mundo encantan

Chile destaca por su **extenso legado gastronómico**, tanto es así que diversos restaurantes del país como Boragó, De Patio y 99 Restaurante han recibido reconocimientos internacionales, que impulsaron que Chile sea receptor anualmente de un gran número de turistas gastronómicos deseosos de deleitarse con la cocina del lugar.

Ciertamente, actualmente Chile no posee una cultura culinaria 100% original, puesto que debido a su posición geográfica ha sido fuertemente influenciado a lo largo de la historia por otros países y migraciones; sin embargo, es justamente esta

unión cultural la que da lugar a que la cocina chilena sea de las más ricas del mundo y haya logrado sobrevivir hasta nuestros tiempos.

Como ejemplo de esto, mostramos a continuación **tres comidas chilenas que todo el mundo adora** junto con una breve explicación de su origen y desarrollo.

Los tres platos más queridos de Chile y sus influencias gastronómicas

En primer lugar, y por subrayar lo más propio de la nación, cabe reiterar el factor geográfico en el que se extiende Chile, puesto que, si bien es este el que permite la fácil entrada de extranjeros, también es el idóneo para el desarrollo de uno de los tesoros diferenciales del país, **la pesca**.

Buena cuenta de ello da el primer plato más característico que tanto chilenos como turistas adoran, el [caldillo de pejeperro chileno](#).

El pejeperro se trata de un **pez de gran tamaño propio de Chile**, que se caracteriza por nacer hembra y de color rojizo y con los años cambiar a macho de color oscuro con una característica marca amarilla.



Caldillo de pejeperro

Puesto que de pescado trata la cosa, inevitablemente se pasa a hablar de caldillo en lugar de sopa, aunque ante la gran riqueza de ingredientes que contiene, más conveniente sería denominarlo guiso, puesto que el resultado obtenido es cuando menos nutritivo, con un **elevado aporte de proteína de calidad**, idóneo tras haber pasado la mañana recorriendo los senderos de Atacama.

En la línea de la tradición, no todo data de industria, puesto que buena parte del legado gastronómico chileno parte de la época precolombina, como es el caso del segundo plato emblemático, el charquicán.

El nombre de este plato procede del **quechua** «**charki kanka**» (asado de charqui), que según los registros más antiguos disponibles indicarían que era común consumir carne deshidratada que se combinaba con hortalizas y cualquier otro ingrediente que se encontrase disponible.

Obviamente, con el paso de tiempo **esta receta se ha adaptado** y desarrollado, hasta el punto de obtener deliciosos guisos que integran pollo, lomo, chorizo o incluso pescado, obteniéndose

un recurrente en muchos hogares chilenos, el [charquicán de jurel en tarro](#), que integra ingredientes como el jurel, el choclo o las arvejas, todos ellos disponibles [en este enlace](#).



Charquicán de jurel

Mientras que estas influencias de la cultura precolombina nos han regalado manjares propios como las humitas, el pastel de choclo, la calapurca o el mote de maíz, que a su vez se deben a nuestros mares y montañas, la llegada de culturas extranjeras ayudó a culminar con la **excelencia gastronómica**, puesto que se transmitieron recetas que posteriormente han sido adaptadas a nuestro recetario tradicional, como fue el caso del [risotto de hongos](#).



Risotto de hongos chilenos

Habitualmente se habla de la llegada de los españoles, que, si bien es cierto que contribuyeron a la adquisición de parte de su gastronomía, no se debería obviar tampoco la llegada de otros países como Alemania, con sus salsas de frutas, Francia con su gusto por la repostería y definitivamente Italia, que contribuyó al gusto chileno por la pasta y el risotto ya comentado, que es **el preferido de los más pequeños del hogar.**

Indiscutiblemente, Chile es cuna de un **patrimonio gastronómico** prácticamente inigualable, que cada día se encuentra más arraigado entre los paisanos y obtiene nuevos adeptos dispuestos a probar todas las recetas que este país repleto de sabores pone a su disposición.