

# Platos típicos de Chile



Comida familiar en Chile,  
alrededor del año 1900

El Búho Medina me dijo que la cocina chilena es el resultado de una mezcla de ingredientes y recetas de distintos lugares del mundo.

"Los pueblos indígenas de Chile y América han comido por cientos de años papas, maíz y porotos, entre otras cosas, y han dado un rico sabor picante a sus preparaciones con ají —me contó mi amigo—. Al llegar los conquistadores españoles, todos esos ingredientes se sumaron a los traídos por ellos, como el trigo, el arroz y la leche de vaca, cambiando la alimentación y creando nuevos platos".

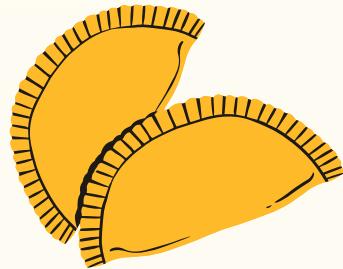
Les invito a conocer algunos platos típicos de Chile, que se comen diariamente o en celebraciones especiales, junto a seres queridos, risas y música.

**MEMORIOSA**





# Empanada



Una empanada consiste en una masa de pan rellena. Simple, pero deliciosa. Su origen se cree que está en España. En Chile, es desde la época colonial que se preparan empanadas y es tradición comerlas el 18 de septiembre, en las Fiestas Patrias. El relleno de la empanada chilena se llama **pino**, al que se le agrega huevo, aceitunas y pasas.

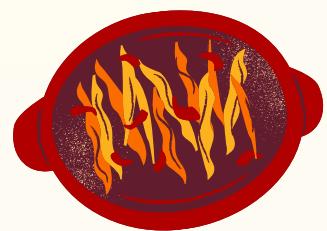
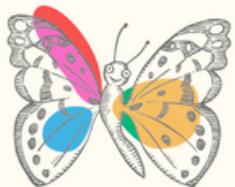


Celebración de Fiestas Patrias

"*Hoy empanadas fritas*",  
*dice el cartel*

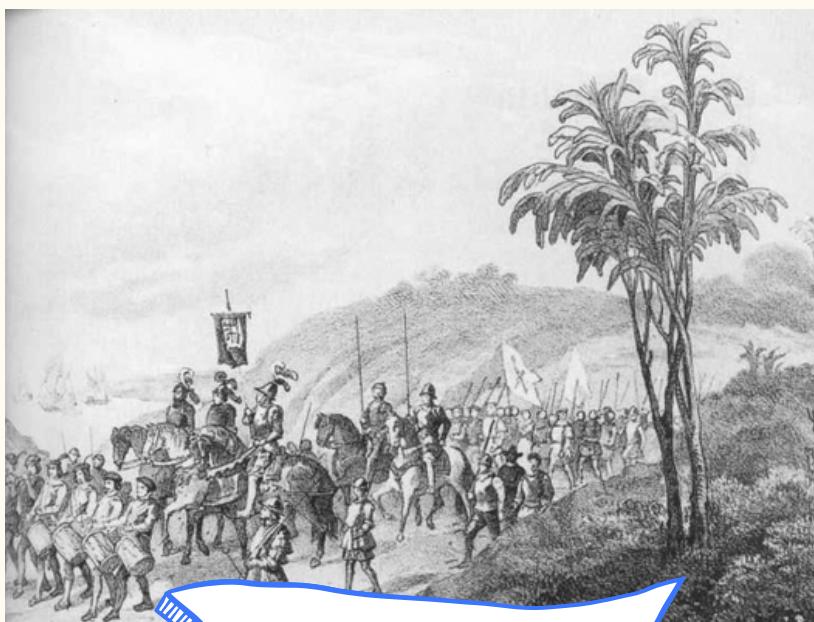
**Pino:** en Chile consiste en cebolla y carne picada sazonada, que es el relleno de las empanadas y también la base de los pasteles de papa y los pasteles de choclo. Con el tiempo se le ha llamado también pino a las preparaciones que se ocupan para llenar las empanadas de mariscos o de verduras.





# Valdiviano

Plato similar a una **cazuela**, pero hecho con **charqui**. Cuenta Benjamín Vicuña Mackenna, que se llama así porque fue inventado en Valdivia. En la época colonial, los conquistadores que estaban en esta ciudad no contaban con carne fresca, así que la ración de charqui que les daban, la cocían y aliñaban de una manera particular: con cebollas, ácido de naranja y **ají**, para comer en forma de caldo.

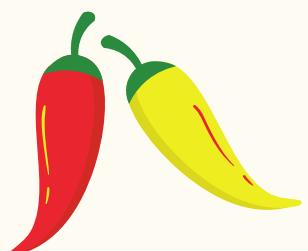


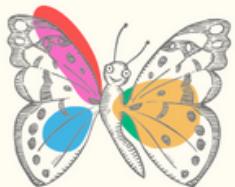
Pedro de Valdivia y su ejército

**Cazuela:** caldo de gallina que tiene, además de presas de gallina, papas, porotos verdes, zanahorias, pimentón, zapallo, cebolla, arroz y una yema de huevo. Se condimenta con comino, orégano y ajo. En verano se le agrega choclo, aunque la cazuela suele ser más tomada en Chile en invierno para abrigar el cuerpo. Existe también la cazuela de vacuno y de pavo. En el caso de una cazuela hecha con pescados y mariscos, se llama caldillo.

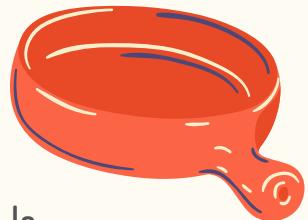
**Charqui:** palabra quechua con que se denomina a la carne salada y secada al sol. Como el charqui puede durar mucho tiempo y es un muy buen alimento, tuvo importancia en el pasado para los viajeros y trabajadores del campo.

**Ají:** planta picante, que se ha cultivado desde hace cientos de años en América.





# Pebre

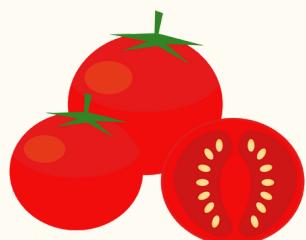


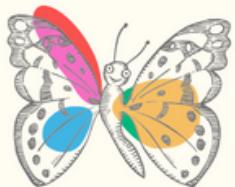
Salsa con pimienta, ajo, perejil, cilantro, cebolla, sal y vinagre, con la cual se sazonan distintas comidas. Es su gracia presentarlo en una fuente de greda. En el sur de Chile se le dice “peure”; no pebre. Es común comerlo con pan amasado en todo tipo de reuniones. Hay una gran variedad de pebres, que se preparan con distintos ingredientes. Un tipo es el **Chancho en piedra**.



Campesinos haciendo un asado al fuego

**Chancho en piedra:** tipo de pebre, que consiste en una salsa de tomates maduros crudos. Además de tomates, tiene ají, ajos y cebolla; ingredientes que se muelen con una piedra de moler y luego se condimentan con sal, aceite y pimienta. Se cree que este pebre tiene su origen en la Región del Maule.





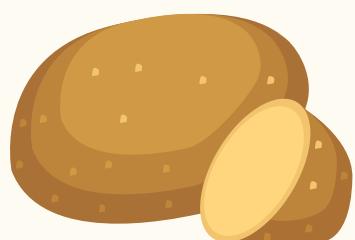
# Comida de minga

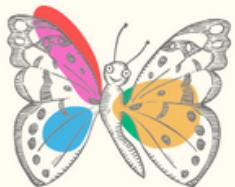
Comida de minga o comida minguera, es una comida que se hace para agradecer a todas las personas que colaboraron en una **minga**. Los ingredientes dependerán del lugar. En las zonas costeras, por ejemplo, a los “mingados” se les da un plato de mariscos o pescado. En los pueblos de tierra adentro, se les da carne o caldos de cerdo. Lo usual es preparar estas comidas para varias personas en grandes ollas, incluyendo papas y verduras.



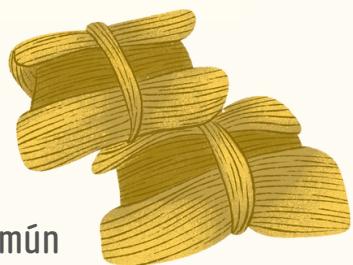
Comida minguera en Chiloé

**Minga:** reunión de personas que voluntariamente se unen para ayudar a otra, la que agradece el favor con abundante comida. Se hacen mingas, por ejemplo, para ayudar en la cosecha de papas o para ayudar en el traslado de una casa, algo que en Chiloé ocurre ocasionalmente.

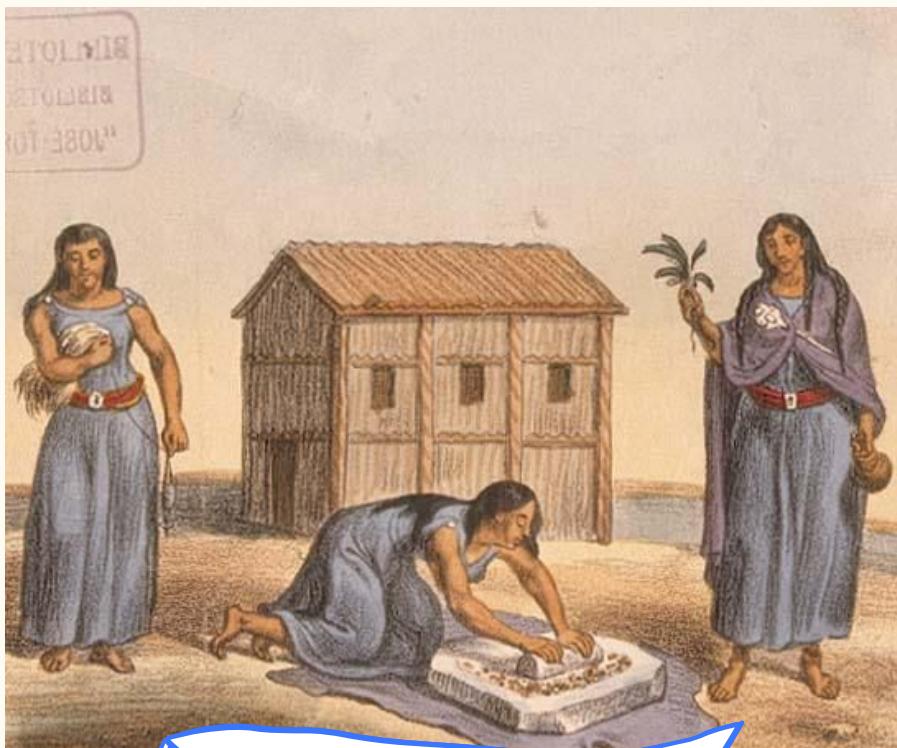




# Humita

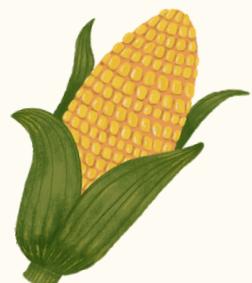


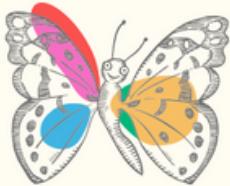
Comida hecha con granos de **maíz** fresco molido. La humita es común en Chile y América desde hace siglos, mucho antes de la llegada de los conquistadores españoles. Para prepararlas, se necesitan semillas de maíz fresco, las que se muelen y luego se aliñan con sal y pimienta o azúcar. El resultado luego se reparte en porciones, que son envueltas en forma rectangular en las mismas hojas del choclo y finalmente se cuecen en agua hirviendo o se asan en el horno.



Mujeres mapuche moliendo granos

El **maíz** o choclo es una planta de largo tallo, propia de América y muy extendida en la región. De su mazorca se obtienen semillas comestibles.





# Fuente

## Texto

*Geografía gastronómica de Chile : artículos reunidos 1943-1994.* Oreste Plath ; editores Rodrigo Aravena Alvarado, Anabella Grunfeld Havas. / Disponible en Biblioteca Nacional Digital:  
<http://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/bnd/645/w3-article-355398.html>

*Apuntes para la historia de la cocina chilena.* Pereira Salas, Eugenio. Santiago : Universitaria, 1977. / Disponible en Memoria Chilena: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8033.html>

## Imágenes

**Portada:** Familia en comedor, hacia 1900. Archivo Fotográfico, FD-000274. /Disponible en Memoria Chilena: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-68299.html>

**Página 1:** Fotografía Fiestas Patrias. En viaje / Empresa de los Ferrocarriles del Estado. Santiago : La Empresa, 1933-1973. v., no. 347, (sep. 1962), p. 10-11. / Disponible en Memoria Chilena:  
<http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-81023.html>

**Página 2:** Pedro de Valdivia y su ejército hacia 1542. La Araucana / Alonso de Ercilla y Zuñiga. En Madrid : Antonio de Sancha, 1776. 2 volúmenes, [4] hojas de láminas, [1] hoja plegable. / Disponible en Memoria Chilena: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-98365.html>

**Página 3:** Chile Sul (Sur de Chile) Osorno [fotografía] Armindo Cardoso. / Disponible en Biblioteca Nacional Digital: <http://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/bnd/629/w3-article-156414.html>

**Página 4:** Minga. Fotografía de Micaela Navarrete. Archivo de Literatura Oral y Tradiciones Populares de la Biblioteca Nacional de Chile. / Disponible en Chile para Niños.  
<http://www.chileparaninos.gob.cl/639/w3-article-321092.html>

**Página 5:** Mujeres mapuche moliendo granos, hacia 1820. Travels into Chile over the Andes in the years 1820 and 1821 : with some sketches of the productions and agriculture ... / by Peter Schmidtmeyer. London : Longman, Hurst, Rees, 1824. 350 páginas, [30] hojas de láminas sin numerar. / Disponible en Memoria Chilena: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-98984.html>