

Fecha: 29/08/2021

Fuente: La Cuarta

Título: **Conoce el secreto para cocinar un buen choripán este dieciocho**

Visitas: 140.149

VPE: 469.499

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://comerciante.lacuarta.com/noticias/tema-central/conoce-el-secreto-para-cocinar-un-buen-choripan-este-dieciocho.html>

La idea es que la mayor parte del relleno sea carne y no grasa, como explica el chef Joel Solorza.

Conoce el secreto para cocinar un buen choripán este dieciocho Autor: Comerciante, publicado el 2021-08-30 a las 00:22:56 La idea es que la mayor parte del relleno sea carne y no grasa, como explica el chef Joel Solorza.

No sólo la carne tiene su espacio reservado en la parrilla dieciochera, porque ningún asado se puede preciar de tal si no lleva de la mano al apetecido choripán, "una costumbre y tradición en Chile y Argentina y que sin duda es muy popular el 18 de septiembre", apunta Joel Solorza, chef y director de la Escuela de Gastronomía de la **Universidad de Las Américas**.

Eso sí, el académico llama a no dejarse llevar por la tentación y ponerle ojo al producto que se echa a la parrilla, porque la idea es "que la mayor parte del relleno sea carne y no grasa". Sobre los cuidados hay que tener al azar el chorizo, explica que "se debe cocinarlo en un fuego más suave, de manera que se cocine lentamente y la grasa no se queme, provocando problema en la parrilla". Pan y pebre Joel Solorza apunta también que "los panes de miga son los ideales para el choripán, y en el caso de Chile, nada supera la marraqueta o pan batido. Pero eso no es todo, porque el director de la Escuela de Gastronomía de la **UDLA** deja en claro que "no puede existir buen choripán sin pebre".

Conoce el secreto para cocinar un buen choripán este dieciocho

domingo, 29 de agosto de 2021, Fuente: La Cuarta

La idea es que la mayor parte del relleno sea carne y no grasa, como explica el chef Joel Solorza. Conoce el secreto para cocinar un buen choripán este dieciocho Autor: Comerciante, publicado el 2021-08-30 a las 00:22:56 La idea es que la mayor parte del relleno sea carne y no grasa, como explica el chef Joel Solorza. No sólo la carne tiene su espacio reservado en la parrilla dieciochera, porque ningún asado se puede preciar de tal si no lleva de la mano al apetecido choripán, "una costumbre y tradición en Chile y Argentina y que sin duda es muy popular el 18 de septiembre", apunta Joel Solorza, chef y director de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Las Américas. Eso sí, el académico llama a no dejarse llevar por la tentación y ponerle ojo al producto que se echa a la parrilla, porque la idea es "que la mayor parte del relleno sea carne y no grasa", sobre los cuidados hay que tener al azar el chorizo, explica que "se debe cocinarlo en un fuego más suave, de manera que se cocine lentamente y la grasa no se queme, provocando problema en la parrilla". Pan y pebre Joel Solorza apunta también que "los panes de miga son los ideales para el choripán, y en el caso de Chile, nada supera la marraqueta o pan batido. Pero eso no es todo, porque el director de la Escuela de Gastronomía de la UDLA deja en claro que "no puede existir buen choripán sin pebre".