

ACTUALIDAD

Anthony Bourdain: amor y asombro al completo | Video

El Ciudadano · 24 de mayo de 2023

Bourdain, vino a nuestro país en 2009. Su objetivo era degustar parte de la gastronomía local y dio su opinión sobre el completo.



El completo chileno es un sándwich típico de la comida rápida nacional que suele gustar a los extranjeros. Así ocurrió con el famoso chef estadounidense [Anthony Bourdain](#), que [murió en 2018](#), pues se mostró asombrado por el ícono del fast food en Chile.

Bourdain, vino a nuestro país en 2009. Su objetivo era degustar parte de la gastronomía local y dar su opinión. El guía lo llevó a Viña del Mar, al local llamado **Sibarítico**, famoso en esa zona por el tamaño de sus sándwiches. Lo que primero le asombró fue su porte, ya que al verlo dijo: “Oh Dios mío, es enorme”.

Además, le costó encontrar la manera de darle el primer mordisco. “**¿Hay que estar muy borracho para comerse esto?**”, dijo en broma a su acompañante mientras comía, intentando atacar el sándwich por los lados, pero sin poder acabarlo.

“**¿Qué se puede decir ante una salchicha al estilo Ron Jeremy en un mar de palta y mayonesa?**”, afirmó, confesando estar un poco desconcertado por lo que tenía entre las manos.

También admitió que el pan del completo se parecía más a un “zapato de payaso flácido”. Sólo pudo comer la mitad.

Al final, como valoración, el chef dijo que el sándwich era “increíble, pero vergonzosamente rico”, y aseguró que cambiaría la forma de cocinar la salchicha. “Yo la pondría un poco en la parrilla, para dorarla y darle otro sabor”, propuso. Su compañero, sin embargo, le respondió que: “así estaría mejor, sí. Pero por costumbre no se hace”.

Bourdain siguió su viaje por la historia gastronómica del país, pero este fue el momento que más le marcó, y comparaba otros hot-dogs con el famoso completo chileno cada vez que podía. Así fue como Chile quedó en la memoria de uno de los chef internacionales más prestigiosos del mundo.

Mira el video donde Bourdain come completo

La historia del completo: un ícono de la comida callejera

El sándwich «completo» es una delicia culinaria muy popular en Chile y es considerado uno de los íconos de la comida callejera. Su origen se remonta a mediados del siglo XX, específicamente en los años 50.

La historia cuenta que el «completo» fue creado por la familia Domínguez, propietaria de una conocida fuente de soda llamada «Dominó». Fue en este lugar, ubicado en Santiago, donde se gestó la idea de combinar diferentes ingredientes en un solo sándwich.

El nombre «completo» se debe a que el sándwich está «completo» en términos de ingredientes y sabores. Tradicionalmente, consta de una base de pan suave y esponjoso llamado «pan de completo» o «pan copihue», que suele ser similar a un pan de hot dog. Luego se agregan los ingredientes característicos, que incluyen una salchicha vienesa, tomate picado, palta (aguacate) molida, mayonesa (a veces

casera), mostaza y, opcionalmente, chucrut (sauerkraut, o repollo, col agria fermentada) y ají (salsa picante).

El «completo» se ha convertido en una opción clásica para el almuerzo o la cena rápida en Chile. Se encuentra en puestos de comida callejera, locales de sándwiches y también en la oferta de restaurantes. Además, es común encontrar variantes personalizadas con diferentes ingredientes y aderezos, adaptándose a los gustos individuales.

Completo: clásico de la gastronomía chilena

El «completo» es amado por los chilenos y forma parte de la identidad culinaria del país. Es una deliciosa combinación de sabores y texturas que ha perdurado a lo largo de las décadas, convirtiéndose en un clásico de la gastronomía chilena.

El sándwich «completo» ha ganado tanta popularidad en Chile que se ha convertido en un verdadero ícono de la gastronomía local. Es común encontrarlo en la mayoría de las ciudades chilenas, tanto en establecimientos formales como en puestos callejeros.

Este delicioso sándwich ha trascendido las barreras sociales y económicas, siendo apreciado tanto por personas de todas las edades como por diversos estratos sociales. Su precio asequible y su sencilla preparación lo han convertido en una opción accesible para muchos chilenos.

Sigue leyendo

Día del Completo: Las mejores superofertas para celebrar hoy

Fuente: El Ciudadano