

m+d
medios digitales

La
RUTA
del
BAJÓN



COMIDA
rápida en
el mundo

LA MEJOR
comida rápida
de la región

HELADOS:
un favorito
de todos



LA COMIDA RÁPIDA

UN MERCADO

QUE NO DEJA

DE CRECER

1902



Según la Cámara Nacional de Comercio, las ventas de comida rápida aumentaron un 5,8% en nuestro país durante 2018.

El 9 de junio de 1902 abrió el que es considerado el primer restaurante de "comida rápida" del mundo. Automat, en la ciudad estadounidense de Filadelfia, tenía la particularidad de no contar con mesas ni camareros, sino que solo una amplia barra de quince asientos, en la que los clientes se servían por sí mismos.

Al introducir las monedas por una ranura y activar una pequeña ventanilla, recibían, desde el otro lado de la barra, un plato de comida caliente recién preparada.

Detrás de la barra se encontraban los cocineros del local, quienes durante todo el día preparaban los platos rápidos, baratos y variados que eran servidos a los clientes a través de este sistema, además de los "lanzadores de nickels" (un nickel equivalía a 5 centavos), quienes entregaban el cambio exacto en las monedas que cada cliente necesitaba realmente para retirar su comida. Por ejemplo, una taza de café costaba un nickel; el pavo con salsa, 5 y una tarta, un nickel.

La carta reflejaba fielmente el gusto norteamericano, con los famosos macarrones con queso, empanadas de pollo, filete tipo Salisbury con puré, espinacas a la crema o alubias cocidas en salsa de tomate y postres como las tartas y cremas de arándano, calabaza o coco.

Además, Automat fue la primera cadena de comida rápida, ya que en 1912 se expandió a Nueva York el primero de 85 locales entre esta ciudad y la sede inicial, Filadelfia.

NACE UN IMPERIO

En 1920, dos hermanos que emigraron del estado de New Hampshire a California, Maurice y Richard McDonald, decidieron probar suerte en el ámbito de la alimentación y en 1948, ya abrían su primer local "drive-in" –en los que te entregaban la comida directamente a tu automóvil– en San Bernardino.

Luego de evaluar que no era necesario contar con camareras que sirvieran los platos, decidieron reformular la cocina y permitir que los mismos clientes retiraran su comida. Además, la carta pasó de tener platos a pedido a contar con opciones predeterminadas para elegir, como hamburguesas, batidos, refrescos, café, galletas o pasteles.

Luego que Richard y Maurice decoraran el local con baldosas rojas y blancas e instalaran un arco enorme de color amarillo en forma de "M", comenzó a tomar forma uno de los imperios comerciales más grandes de Estados Unidos, McDonald's.



COMIDA RÁPIDA EN CHILE

Hace algunos días se cumplieron 29 años desde la apertura del primer McDonald's en Chile.

El 19 de noviembre de 1990, abrió sus puertas el local de Avenida Kennedy, ubicado cerca del centro comercial Parque Arauco, bajo la modalidad de drive-in. Cuenta la historia que eran largas filas de automóviles los que aguardaban por ser atendidos, muchos de ellos, con familias completas que querían probar la "experiencia americana" luego de comprar en el centro comercial.

La comida rápida es un mercado que no hace más que crecer en nuestro país. Según datos de la consultora Georesearch, en Chile existen más de 3.500 locales de comida rápida, cuya popularidad se ha visto favorecida por la irrupción de las aplicaciones de envío de comida a domicilio.

Sólo una cifra como muestra: PedidosYa recibe cerca de 9.870 órdenes mensuales solo en productos de comida rápida.

1948
abren el primer "drive-in"

1950
cuentan con 8 locales

1955
llegaron a Chicago

1959
cuentan con más de 100 locales

ACTUALMENTE CUENTAN CON

+36.000
locales

116
países

68 millones
de clientes

COMIDA RÁPIDA

en el mundo

Dicen que no hay mejor forma de conocer la idiosincrasia de un país que a través de su comida y qué mejor que hacerlo en sus calles o locales más populares. Estas son algunas de las preparaciones de comida más famosas en el mundo.



Países Bajos:

frikandel

Similar al hot dog, la frikandel se sirve sin pan y en lugar de llevar salchicha lleva carne picada y se acompaña de papas fritas. Se suele consumir con cebolla en trocitos y mucha mayonesa.



Argentina y Uruguay:

choripán

Un pan francés –marraqueta- y un trozo de chorizo asado, normalmente aderezado con chimichurri –salsa de perejil, ají y orégano- es uno de los alimentos más populares en las calles -y los estadios- de los países rioplatenses.



Australia:

las hamburguesas de Hungry Jack's

La hamburguesa con croquetas de papa es el plato más popular de Hungry Jack's, un equivalente oceánico al Burger King, cadena con la que comparten dueño y la cadena de comida rápida más popular de Australia.



México:

tacos

Prácticamente un símbolo de México, los tacos, consistentes en carnes –de cerdo, pollo o res, o longaniza- son sencillos de preparar, baratos y prácticos para comer en cualquier lugar. Pueden ser acompañados de innumerables ingredientes, entre las que destacan queso, frijoles y ají.



Reino Unido:

fish and chips

Pescado frito, patatas fritas gruesas y puré de guisantes es el plato callejero por excelencia de los británicos. Las papas suelen llevar como aderezo una mezcla de vinagre y sal.



Filipinas:

los spaghetis de Jollibee

El local de comida rápida más popular de Filipinas, Jollibee, es la principal competencia de McDonalds en el país asiático y ofrece hamburguesas y pollo frito, bajo el nombre de "Pollo Feliz". Sin embargo, su plato estrella es el spaghetti.



Medio Oriente:

döner kebab

Fácil de comer y de exótico sabor, hoy es popular en todo el mundo. Diferentes tipos de carne, como cordero y pollo aderezados con pimienta, nuez moscada u otras especias, o falafel (garbanzos fritos acompañados de especias), van dentro de un pan pita y acompañados con deliciosas salsas.



Brasil:

queijo coalho

Muy popular en las playas brasileñas, es ofrecido por vendedores ambulantes. Consiste en tiras rectangulares de queso asadas a la parrilla y acompañadas de ajo u orégano.



Las irresistibles

papas fritas

Nadie podría rechazar una invitación a comer papas fritas, uno de los platos más populares del mundo. Se estima que, en Estados Unidos, cada habitante consume un promedio de 14 kilos de papas fritas al año. ¿Sabes cuál es el origen de esta preparación y por qué dos países se disputan su "paternidad"?

A pesar que popularmente se las conoce como "papas a la francesa" (french fries), sobre todo en Estados Unidos, hay dos países que se disputan el origen de esta irresistible preparación: Francia y Bélgica. Es así como hay autores que señalan que, más que denominarse como "papas a la francesa", se les debiese llamar "papas francófonas".

Historiadores indican que en el norte de uno y otro país existía la costumbre de cortar las papas en bastones y freírlos ya en el siglo XVII.

¿POR QUÉ FRANCIA?

Los defensores de una papa frita realmente "francesa" afirman que la primera forma de esta preparación fue el Pont-Neuf, una papa frita vendida en carritos por vendedores ambulantes en el puente más antiguo de París, el Pont Neuf, a finales del siglo XVIII.

Los franceses reclaman el origen de este plato con ayuda de Estados Unidos. Cuando los soldados estadounidenses llegaron a Bélgica, degustaron este plato y lo llamaron french fries (papas a la francesa), pero este nombre se debía sólo al idioma de Bélgica, no a la localidad del platillo.

Sin embargo, muchos estadounidenses ofrecen como prueba del origen francés de las papas fritas un pasaje de un manuscrito del ex presidente Thomas Jefferson en el que dice algo como "Papas cortadas pequeñas y freídas mientras están crudas" y lleva el título de "Papas a la Francesa".

¿POR QUÉ BÉLGICA?

Sin embargo, para agregar más elementos a un debate no exento de polémicas, las papas a la francesa –o fritas– aparecen por primera vez por escrito, en su forma actual y con la tradicional técnica de doble fritura para lograr la corteza perfecta y el interior tierno, a principios del siglo XX en una guía belga llamada *Traité d'économie domestique et d'hygiène* (Tratado de Economía e Higiene Doméstica).

Según la tradición popular, las papas fritas nacieron originalmente en Namur, en la parte francófona de Bélgica, donde los lugareños eran especialmente aficionados al pescado frito. Cuando los ríos se congelaban en invierno, la pesca se hacía difícil y de manera bastante creativa, algunos cocineros reemplazaron los peces por papas cortadas en forma similar.

Este relato popular es para muchos, la versión más creíble del origen de las papas fritas y se dice que Bélgica tiene mayor credibilidad histórica, ya que en ese momento de la historia este pequeño país, llamado en ese entonces Flandes.

Incluso, hay quienes aseguran que esta ciudad belga no es solo la fuente de las papas fritas, sino de su nombre, pues los soldados estadounidenses, estacionados en la región francófona durante la Primera Guerra Mundial, bautizaron a las papas fritas como "papas a la francesa".

Es tal el sentido de identidad de los belgas con las papas fritas, que incluso el país realiza gestiones con la UNESCO para que se declare a esta preparación como "Patrimonio de la Humanidad".

83 HORAS SIN PARAR

Prueba de la identificación que tiene Bélgica con su plato nacional, es que un cocinero belga, Chris Verschueren, batió en 2010 el récord mundial de cocinar papas fritas durante más tiempo.

Verschueren estuvo sin dormir durante 83 horas mientras freía papas en su local de Kastel, un pueblo flamenco situado a 30 kilómetros al oeste de Bruselas, la capital belga y logró preparar 1.500 kilos de papas, las que vendió a 1 euro el cucurucho, con la finalidad de juntar fondos para una organización de apoyo a pacientes con hemiplejía.



Para disfrutar realmente un plato de papas fritas, debes consumirlas con los dedos y no con tenedor y untarlas en el aderezo (no echárselo al plato).



Es tal el amor de los belgas por las papas fritas, que en la ciudad de Brujas existe el Museo de las Papas Fritas (Friet Museum). En recorridos guiados podrás conocer la historia de esta preparación, recetas y tutoriales para prepararlas.

¿Vamos por un buen sandwich?

¡NO SE

DIGA MÁS!

¿Alguien tiene hambre? ¿Vamos por un churrasco? ¡No se diga más!

Jugando con esta sencilla frase, muy popular en redes sociales, surgió el nombre de la sanguchería regional No Se Diga Más, fruto del esfuerzo de los jóvenes emprendedores Daniela Rodríguez, Nicolás del Fierro y Álvaro del Fierro, quienes vieron en el sector de San Joaquín, un nuevo nicho para dar rienda suelta a su pasión por los sándwiches y las hamburguesas.

Ubicado en Avenida Cuatro Esquinas 1201, La Serena, No Se Diga Más ofrece una carta de sándwiches -churrascos o hamburguesas- entre los que destaca la Italiana (tomate, palta y mayo), Gringa (con queso cheddar, aros de cebolla, tocino y salsa barbecue) y la Mexicana (con guacamole, cebolla morada, lechuga y jalapeño), además de nuevas y creativas apuestas.

Una de las favoritas de la carta es la hamburguesa Elquina, con queso de cabra, albahaca, tomate y ají verde, preparación con sello netamente regional.

SANGUCHERÍA REGIONAL

El equipo de No Se Diga Más trabaja bajo los conceptos del comercio justo, es decir, comprar a pequeños agricultores locales, que cultivan y ofrecen vegetales sanos, frescos y por supuesto, deliciosos.

Por ejemplo, el tomate es producido en el Valle de Elqui, la palta en Pisco Elqui y las papas en Ovalle y en la actualidad, están en conversaciones con pequeños productores de cervezas artesanales, agrupados en Experiencia Cervecera Cuarta Región, para incluir sus variedades en la carta.

¿Tienes un evento?

No Se Diga Más ofrece la posibilidad de realizar eventos familiares, de amigos o corporativos y para ello, se pueden conversar precios y opciones de carta y también han realizado eventos externos con sus preparaciones.

LOS PLATOS ESTRELLA

Tanto la Gringa como la Mexicana están entre las hamburguesas más populares de No Se Diga Más.



Otras recomendaciones de la casa

Clásica

- > tomate > lechuga
- > cebolla morada > pepinillo

Fundida

- > ají ahumado > champiñones
- > cebolla caramelizada > queso mantecoso fundido

Sanguchería Regional
NO SE DIGA MÁS

🕒 12:00 23:00 HRS

TUS PEDIDOS AL WHATSAPP

📞 +56 9 7857 9716



Salsas y aderezos,

el acompañante que no debe faltar

Si bien en gustos no hay nada escrito, es poco probable que alguien coma una hamburguesa, hot dog o plato de papas fritas sin echarle algún tipo de aderezo. Acentuar y disfrutar aun más el sabor de las preparaciones es posible gracias a una infinidad de salsas que no solo llenan de sabor, sino que de color, los platos.

Te contamos el origen de algunas de las salsas más típicas de nuestras mesas y de los locales de comida rápida de todo el mundo.

Mostaza

Se cree que los romanos fueron los primeros en trabajar las semillas de la planta de mostaza, para obtener esa pasta de sabor picante que utilizamos para aderezar.

Ya en la Edad Media, este condimento pasó a tener una gran relevancia, sobre todo en la gastronomía europea, pues al principio sirvió para disfrazar el sabor de la carne muy dañada, y luego se le apreció aún más por su exquisito sabor y su típico aroma.

En dicha época surgieron algunas tradiciones relativas a la preparación de este delicioso aderezo, como lo son la Orleans (hecha con vinagre fino), la Burdeos (con mosto de uva, color más oscuro y sabor más dulce), la Meaux (vinagre y una mezcla variada de semillas de mostaza) y la Dijon (a base de vino blanco y agraz).

Mayonesa

La tradición atribuye la invención de la mayonesa al año 1756, cuando se produjo la invasión francesa a la isla española de Menorca.

El 18 de abril de 1756, el Mariscal Richelieu atacó el Fuerte de San Felipe de Mahón e invadió la isla, pudo probar la salsa alioli -hecha de ajos machacados y aceite- con gran sorpresa. Se dice que en el banquete para celebrar la victoria fue servida una salsa similar, nombrada mahonnaise (de Mahón), para celebrar la victoria del duque sobre los británicos en el puerto de Mahón en Menorca.

Técnicamente la mayonesa es una emulsión de materias grasas con proteínas, en la que el 80% de su composición en volumen es aceite.

Ketchup

Los ingleses lo importaron del archipiélago malayo en el siglo XVIII, donde apareció publicado en la prensa por primera vez en el año 1690 como "catchup". Luego, en 1711, comenzó a utilizarse el concepto "ketchup".

El uso del tomate para crear ketchup fue una innovación norteamericana, y la primera vez que fue publicada una receta con esta fruta fue en 1812, por James Mease.

El ketchup moderno fue ideado por Henry J. Heinz, quien en 1876 añadió el tomate en dicha salsa y lo comercializó por primera vez, bajo el slogan de: "Bendito alivio para las madres y otras mujeres dentro del hogar".

Salsa BBQ

No podemos dejar de mencionar a la salsa barbecue (BBQ), que se ha convertido en uno de los aderezos más populares en Chile, gracias a la llegada de cadenas de comida rápida estilo estadounidense.

Complemento perfecto de carnes, alitas y costillas de cerdo, este aderezo agrídulce es un referente de la gastronomía del país del norte.

La salsa BBQ se originó en el siglo XVII en Virginia, Estados Unidos, gracias a la tradición familiar de pasar horas y horas en torno a un asador, lo que derivó en los primeros restaurantes de este tipo, que dentro de su concepto ofrecían costillas, cortes de cordero y pollo al que denominaron estilo BBQ (barbacoa), en el cual se cocinaba a través de parrillas.



SHAWARMAZO

El mejor Shawarma de la región

En sus dos sucursales, en el sector de Peñuelas en Coquimbo y en Gabriel González Videla en La Serena, ofrece esta deliciosa preparación del Medio Oriente, además de falafel, dulces árabes y mucho más.

Bueno, Bonito, Barato y "Bundante". A las tradicionales 3 "B" del buen servicio, Shawarmazo, local de comida árabe con presencia en Peñuelas (Coquimbo) y Gabriel González Videla (La Serena), agregó una cuarta, la de la abundancia, tanto en sabor como en contundencia de sus platos.

Desde 2016, Shawarmazo ofrece comida árabe natural, rica y hecha a mano, buscando que los jóvenes puedan darse un bajón con alimentos sanos, pero sin perder sabor y atractivo.

Es así como ofrece una gran variedad de shawarma, elaborados con carnes de vacuno, ave, verduras y legumbres de excelente calidad, además de salsas naturales de intenso y delicioso sabor.

LOS RECOMENDADOS DE LA CASA

Shawarma

Variedades:

Carne - Pollo - Falafel

- > se preparan en pan pita elaborado a mano
- > acompañados con mayo de ajo
- > elige entre salsa de aceituna, albahaca, rocoto y ají

Entre las recomendaciones de la casa están:

Mixto

carne
pollo
ensalada

Falafel

falafel frito
ensalada

Salsas


aceituna
albahaca
rocoto
ají

RICO, SANO Y CONTUNDENTE


Carlos Forteza, propietario de Shawarmazo, invita a conocer y disfrutar de su comida árabe de calidad y a buen precio: "queremos que los jóvenes disfruten de comida sana, que eviten los alimentos ultra procesados. Trabajamos bajo todas las normas de calidad y salud, en la cantidad de sal y los tipos de ingredientes que usamos".

Para vivir la experiencia completa del sabor árabe, puedes complementar tu menú con deliciosos dulces árabes, como el ce-regli o el fatayer (masas filo con nueces y pistachos o manzana y almíbar).

Carlos Forteza invita a vivir la experiencia Shawarmazo y expresa que "recibimos a nuestros clientes con la mejor disposición, encontrarán cariño en la cocina y el amor y el compromiso de hacer los mejores shawarma de la región".

 *Lunes a domingo*
12.00 a 01.00 hrs

 *Gabriel González Videla 2827 esquina Los Jardines*

 *Las Loicas 4129, esquina J.J. Pérez, sector Peñuelas*

¡Vamos a comer?

Shawarmazo®
Grill and Coffee

BUENO



BONITO



BARATO



BUNDANTE



 G.Gonzalez Videla 2827



Todos los días
Desde las 12:00 a 01:00 am



Peñuelas
Pasaje Las Loicas 4129 J J Perez



Todos los días
desde las 13:30 a 22:30 hrs
Delivery: +569 72058272



VIVE

LA EXPERIENCIA

AMERICANA

de Johnny
Rockets

Entrar a Johnny Rockets es remontarse a la época de los 50's y 60's y recordar las "fuentes de soda", restaurantes de hamburguesas, malteadas, papas fritas y onion rings, muy populares gracias a las series y películas de Hollywood.

Hamburguesas, Shakes, papas fritas y una Experiencia de entretenimiento. Ese es el slogan de Johnny Rockets, cadena de típica comida americana nacida en Los Ángeles, California, en la prestigiosa Av. Melrose Avenue. Para quienes han vivido la experiencia de entrar a uno de estos locales, sin lugar a duda saldrán de la rutina de tradicional restaurant.

El local de Mall Plaza La Serena es uno de los 14 que Johnny Rockets tiene en Chile y uno de los 200 a nivel mundial en más de 30 países. Este ofrece todo lo que podrías encontrar en las "Fuentes de soda" en Estados Unidos, popularmente conocidos en innumerables series y películas de la cultura estadounidense.



Desde que ingresas a un local de Johnny Rockets, vives una experiencia inolvidable, con el tradicional "Hola Hola" saludo de bienvenida al local, la carita feliz con ketchup, la música a la usanza de los diners estadounidenses de los ('60, '70 y '80s) y por supuesto, sus aplaudidos bailes. Su carta y estable menú, mesas, sillas, butacas, etc nos remontan a las escenas que tantas generaciones han visto en películas o series de televisión.

MÁS DE 30 AÑOS DE HISTORIA

Ronn Teitelbaum, fundador de la cadena, abrió el primer Johnny Rockets en Melrose Avenue, en Los Angeles, California, el 6 de junio de 1986.

El concepto central es que todos merecen tener un lugar donde puedan escapar del complicado mundo de hoy y vivir la experiencia de la clásica cultura americana.

El nombre se originó por la combinación de la eterna historia de Johnny Appleseed, héroe popular estadounidense y el clásico Cohete de Oldsmobile 88 de Ford. Juntos, ellos encarnan el concepto de la clásica cultura americana y la promesa del futuro.

Johnny Rockets no se limita a una década o época, sino que combina los mejores elementos de un siglo de historia culinaria americana, para crear una experiencia y un menú que traspasan las épocas.

En Johnny Rockets encontrarás hamburguesas
CON EL VERDADERO SABOR AMERICANO

SmokeHouse

con una característica ahumada

> tocino > queso > onion > salsa
cheddar rings smoke

Route 66

cremosa y suave

> cebolla > champiñones > queso
grillada chanco fundido

Bacon Cheddar



la más vendida



¿Con ganas de algo rico?



Mall Plaza La Serena,
en Av. Alberto Solari
N° 1400, local 100.

Todas acompañadas de papas fritas, frescas ensaladas o aros de cebolla apanados (onion rings), además de shakes y malteadas, son las preparaciones estrella de este local, una excelente opción para iniciar o terminar una salida al cine o una tarde de compras.

SI ERES VEGANO

Está la opción de cambiar la proteína por quinoa, soya y la nueva 100% vegetal (Beyond Meat).



**PRESENTA EL TICKET DE CUALQUIER CINE, Y
POR LA COMPRA DE 1 HAMBURGUESA + 1 BEBIDA,
TE LLEVAS 1 ORIGINAL SHAKE GRATIS**

Encuéntranos en Mall Plaza La Serena

**Válido de Lunes a Domingo en todo horario, entregando el ticket de cualquier cine.
No acumulable con otras promociones, válido únicamente con
ticket del mismo día que se accede al descuento.**



COLOR

MAGIA Y

FRESCURA

la historia de
los helados



Chile es el país que más helado consume en Latinoamérica. Los chilenos gastamos hasta 35 mil pesos al año en este producto que ofrece sabores cada vez más sofisticados.

El helado es un alimento que nos acompaña desde tiempos inmemoriales y forma parte de nuestras vidas.

El origen del helado data de hace al menos 3.000 años y se dice fue inventado en Oriente. Culturas como la china, turca, árabe y romana ya disfrutaban de este postre.

Los chinos preparaban una especie de pasta de leche de arroz que era conservada mezclándola con nieve.

Los cocineros árabes refinaron esta receta agregándole jugos de fruta y fue así como surgieron los "sharbets", de allí el nombre sorbete empleado hoy en día.

También se dice que en la corte de Alejandro Magno, se enterraban en la nieve ánforas con frutas mezcladas con miel, mientras que Nerón encargaba nieve de los Alpes para consumir este postre.

En la Grecia antigua (alrededor del V siglo a.C) la costumbre de consumir hielo mezclado con zumos de fruta y endulzado con miel se introdujo desde Oriente.

LA LLEGADA A OCCIDENTE

Para muchos, los mejores helados del mundo están en Italia. La historia cuenta que Marco Polo, tras 20 años viajando por Oriente, introdujo los helados en el país de la bota a finales del siglo XIII y luego se fueron extendiendo por todo el continente.

En la ciudad de Florencia, el escenógrafo e ingeniero militar Bernardo Buontalenti inventó el "gelato", el precursor del helado tal y como lo conocemos hoy día.

Otro innovador fue el siciliano Francesco Procopio dei Coltelli, quien en 1686, abrió en París el Café Procope, en el que ofrecía "aguas heladas" (granizados) con fruta, flores de anís, canela, limón, flores de naranjo, fresas y cremas heladas.

INDUSTRIA Y MASIVIDAD

En el siglo XIX, aparecen en París las primeras copas de helado, en Italia las famosas "cassattas" y los granizados y en Viena el helado de chocolate y el café helado.

A inicios del siglo XX surgió la idea del cono o barquillo para tomar helado mientras caminas o paseas. En la feria Mundial de St. Louis (Estados Unidos) de 1904, se encontraban el heladero Arnold Fornachou y el panadero sirio Ernest Hamwi, que elaboraba obleas dulces que ofreció a Fornachou para entregar sus productos.

Sin embargo, no fue hasta 1928 que el cono de helado comenzó a producirse de manera industrial y se popularizó.



HELADOS DE LECHE LOS FAVORITOS

Chile es el país que más consume helados en Latinoamérica. El 54% de los chilenos prefiere los helados de leche, en tanto que:



prefiere los helados de yogur



prefiere los helados de crema



prefiere los helados de agua

(Fuente: Euromonitor Internacional)

Los helados de Diavoletto son artesanales, elaborados con frutas naturales y siguiendo la receta tradicional, evitando inyectarles aire, lo que da como resultado un cremoso y delicioso helado.

Diavoletto Centro, fundado hace casi 30 años en La Serena, es una parada obligada de muchos oficinistas y habitantes de la capital regional y una atractiva opción para turistas que quieran disfrutar de sus famosos helados artesanales o su amplia gama de sándwiches y churrascos, sin gastar de más y sin sacrificar sabor y calidad.

TRADICIÓN DE CALIDAD

Todos sus platos son elaborados con ingredientes como leche y frutas naturales, aceites de alta calidad para sus papas fritas y churrascos, lo que da un sabor característico a todos sus platos.

Además, el pan amasado de sus sandwiches es elaborado exclusivamente para el local y las carnes son de proveedores de probada calidad.

UNA TRADICIÓN FAMILIAR

Silvia Echeverría, propietaria de Diavoletto Centro, expresa que "nuestro equipo de trabajo lo hemos mantenido desde hace muchos años, algunos desde que nos iniciamos. Es un trabajo familiar y por eso estamos muy agradecidos de ellos".

Además, Echeverría destaca que "nuestro recorrido ha sido de arduo trabajo y esfuerzo. Estamos muy agradecidos de nuestros clientes que cada día nos visitan y disfrutan de nuestros exquisitos platos y helados artesanales".

Diavoletto
SABOR Y CALIDAD
AL MEJOR PRECIO

DESTACADOS DE LA CARTA

El lomo a lo pobre es uno de los platos clásicos y tiene un precio de \$6.900, mientras que el Barros Luco (sándwich de queso y carne), tiene un precio de \$2.800 solo y \$3.000 en el combo con un vaso de bebida.

Los menús de casa también son ricos, contundentes y a excelente precio. Por \$3.850, puede recargar energías y saciar su hambre con porotos con riendas, garbanzos o guatitas a la jardinera más un consomé o ensalada y té, café o postre.

Además, también está la opción de pedir desayunos, onces y almuerzos; algunas de las opciones de menú diario son churrasco o pollo a la plancha.

Café helado

\$2.500



Banana Split

\$3.850



Helados

En vitrina
24 sabores

Local completo
50 sabores

- ENTRE ELLOS:**
- > papaya
 - > lúcuma
 - > tres leches
 - > suspiro limeño
 - > chirimoya
 - > damasco
 - > manjar lúcuma
-  **Diavoletto con trozos de frutilla orgánica**

Diavoletto
Centro
EL verdadero helado artesanal

29 años

Horario:
09:00 a 21:00hrs

 **Eduardo de la Barra # 614,**
Esquina Ohiggins
- La Serena -





Los Yankees

UNA APUESTA POR LA

COMIDA RÁPIDA

ESTILO AMERICANO

Con un local en el sector Arcos de Pinamar, un food truck en La Florida y presencia en Uber Eats, el local se está expandiendo en toda la ciudad de La Serena.

Decididos a dar un giro a sus vidas, el matrimonio de Daiana Montoya, (analista contable) y Roberto Zamorano (abogado), llegan a la región de Coquimbo en 2016 con la intención de buscar nuevos horizontes y es así como emprenden en la comida rápida con un enfoque americano.

La idea que llevó a Daiana y Roberto a crear Los Yankees surgió luego de un viaje a Nueva York, en el que presenciaron un partido de los NY Yankees, el equipo de béisbol de la Gran Manzana y el más popular de la MLB (Major League Baseball) y en su estadio pudieron disfrutar de la tradicional gastronomía estadounidense; los populares perros calientes y los famosos macarrones con queso.

A inicios del 2018, ya con una clientela cautiva, la visión de este proyecto comenzó a tomar su forma definitiva. Es así como en la actualidad cuentan con un equipo de trabajo de 14 personas, que gracias a su trabajo y esfuerzo, han logrado un éxito en sus ventas y una gran popularidad en la región.

PRIMERO, LA CALIDAD

Todos los productos e ingredientes frescos son comprados en el día, a proveedores locales, pues como cuenta Roberto, "nos enfocamos en los productos y en su calidad, eso nos ha ayudado a hacernos conocidos, sobre todo en Las Compañías, que es un barrio que está creciendo y es parte importante de nuestra clientela"

Vamos por un Hot Dog

La Reconquista
2625, sector
Arcos de Pinamar

Entre los destacados de la carta encontrarás

HOT DOGS CON INGREDIENTES AMERICANOS

Brooklyn

> cebolla frita > salsa bbq > queso > tocino

Chili Dog



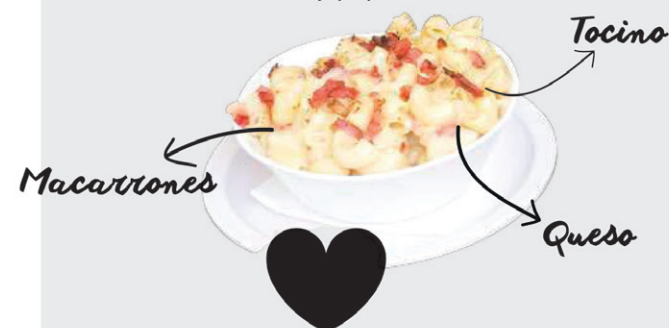
> tomate en salsa > salsa verde > queso cheddar > tocino > jalapeños > carne > frijoles

También podrás encontrar:

sándwiches en doble hamburguesa, churrascos y lomitos

Macarrones

la preparación más innovadora y popular



Para este verano buscan innovar con una receta típicamente americana, las exclusivas "alitas de pollo picantes" que según nos cuentan serán "picantes de verdad" y toda una sorpresa para los clientes.



★ FASTFOOD ★



★ DIRECCIÓN YANKEES ★

📍 La Reconquista #2625
Las Compañías

☎ +569-31062517

 Uber Eats

★ HORARIOS ★

lunes a jueves de 17:30 a 12:30
viernes y sábado de 17:30 a 01:30

★ FOODTRUCK LA FLORIDA ★

📍 Los Arándanos #5110
c/Avenida Las Parcelas
Horario: de 17:30 a 00:00

☎ +569 -71750509

 Uber Eats

★ DELIVERY ★

Horario: de 18:00 a 00:00,
Dentro de área de reparto
\$1.000 Las Compañías y La Florida

 Los Yankees

 @losyankees



CÓMO PREPARAR milkshakes

Milkshake de oreo

Ingredientes:

- 4 Cucharadas grandes helado de vainilla
- 1 1/2 leche blanca entera
- 9 a 10 galletas oreo
- 200 ml crema para batir
- Azúcar impalpable a gusto
- 1 cucharada esencia de vainilla



Preparación:

1. Machacar las galletas. Introducir directamente en la licuadora.
2. Verter la mitad de la leche, empezar a batir a velocidad media y añadir el resto de leche. Luego, introducir el helado de vainilla y seguir batiendo hasta que resultado sea una leche cremosa.
3. Servir en vasos y decorar a su gusto. Añadir crema batida y colocar una galleta oreo entera.



Milkshake de vainilla

Ingredientes:

- 2 tazas de helado de vainilla
- 1 taza de leche fría
- 1/4 taza de crema de leche o nata
- 3 cucharaditas de azúcar



Preparación:

1. Coloca todos los ingredientes en la licuadora y licúa hasta que espesen.
2. Llena dos copas altas con el contenido, que puedes decorar con chantilly y chocolate en polvo.
3. Puedes agregarle otros ingredientes como dulce de leche y acompañar el milkshake de vainilla con unas ricas galletas molidas.

Milkshake de frutilla

Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 1 taza de leche
- 150 gramos de frutillas
- 1/4 taza de azúcar
- 10 cubos de hielo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 5 cucharadas de helado de vainilla



Preparación:

1. Agregar el agua en la licuadora. Añadir la leche, los 150 gramos de fresas y el azúcar.
2. Agregar en la batidora un sobre de crema de leche junto con las cdas de azúcar y vainilla.
3. Añadir los cubos de hielo, la esencia de vainilla y el helado.
4. Verter el milkshake en un vaso, y decorar con frutillas. ¡A disfrutar!



UN DULCE: EL MEJOR CIERRE PARA UNA *gran comida*

Una buena comida no está completa sin un buen dulce para finalizar. El postre es el corolario de un rico almuerzo, sobre todo en primavera y verano, cuando todos queremos refrescarnos. Disfruta de ricos helados, milkshakes y muchos más, con estas recomendaciones.



The Perfect Brownie

El brownie perfecto es el que encanta a tus sentidos con una combinación perfecta de temperatura y sabores. Te recomendamos probar The Perfect Brownie en Johnny Rockets La Serena, acompañado de un delicioso Hot Fudge, una porción de helado Premium de vainilla y crema chantilly.

Además, puedes disfrutar de otros deliciosos postres, como el New York Cheesecake (con queso crema Philadelphia y salsa de frambuesa), el Super Sundae (helado de vainilla y salsas de chocolate y frambuesa) y el Apple Pie (tarta de manzana con helado).



Helados

Los clásicos helados siempre serán una buena alternativa si quieres disfrutar de un postre rico, refrescante, sencillo y barato. En Diavoletto Centro, en La Serena, puedes encontrar una gran variedad de sabores, entre los que destacan el helado de la casa –Diavoletto– de crema y frutillas naturales, además de otros sabores como damasco, durazno, suspiro limeño, papaya, canela agua, chirimoya y decenas de deliciosas opciones más.

Además, puedes disfrutar de una deliciosa banana split o un café helado, siempre con los mejores sabores y a un muy buen precio.

Dulces árabes

Ideales para disfrutar luego de comer sus deliciosos falafel o shawarma, en Shawarmazo podrás encontrar los mejores y más clásicos dulces árabes, como el ceregli, consistente en una masa filo rellena con una pasta de frutos secos, especias y un aromático almíbar, o el fatayer de manzana, un triángulo de masa filo con un relleno de manzanas, canela y almíbar. Te recomendamos acompañarlos con un rico café árabe.



Milkshakes y Floats

Otro imperdible es el clásico Milkshake, que podrás encontrar en Yankees, consistente en una deliciosa mezcla de helado de frutilla, vainilla o chocolate, batido con leche y crema.

También son excelentes opciones los exquisitos shakes de Johnny Rockets, con variados sabores como Oreo, Peanut Butter, Butterfinger, Black Forest y muchos más, además de los Original Shakes de Vainilla, Chocolate o Frutilla. O puedes escoger entre sus floats, helados flotantes de vainilla con bebida.



Los Churros del Lider
CHURROS RELLENOS

CHURROS RELLENOS
SOPAIPILLAS - CAFÉ
CHOCOLATE CALIENTE
ALGODÓN DE AZÚCAR
POP CORN - CONFITES

G.G. VIDELA
3056

Churros
CHURROS RELLENOS

CHURROS RELLENOS CHOCOLATE CALIENTE
SOPAIPILLAS - CAFÉ ALGODÓN DE AZÚCAR
POP CORN - CONFITES

DELIVERY: +56 227855032
GABRIEL GONZALEZ VIDELA 3056, LA SERENA
Y MALL PUERTAS DEL MAR, LIDER

HAMBURGUESA
★ ★ ★
RUTA
del bajón
RECETA MAESTRA

INGREDIENTES

- 1 kg carne a elección con una proporción 80/20
- 4 huevos
- 8 tiras de tocino, cocinadas.
- 1 palta en rodajas y sazonada con limón
- 1 tomate pelado y cortado en rodajas
- 1 bandeja de champiñones en rodajas
- 2 dientes de ajo picados
- Queso cheddar en láminas
- Mayonesa especial de ajo
- Sal, pimienta y orégano
- 6 cdas de aceite de oliva

¡Atrévete a probarla!



PASO A PASO

Para la mayonesa

- Hornea 1 diente de ajo y muele.
- Agrega 1/2 taza de mayonesa (mejor si es casera)
- Mezcla 1 cucharada de jugo de limón y 1 cucharada de paprika. Agrega sal y pimienta a gusto.
- Mezcla bien todos los ingredientes y reserva en el refrigerador.

Para la hamburguesa

1. Sazona libremente la carne con sal, pimienta y un poco de orégano. Separa las porciones en el tamaño que más te guste, dale forma de hamburguesa y reserva a temperatura ambiente.
2. Calienta 2 cucharadas de aceite y saltea el ajo en un sartén por 1-2 minutos. Saltea los champiñones hasta que estén suaves. Retira del fuego, cuela y reserva.
3. Calienta 2 cucharadas de aceite en un sartén no adherente a temperatura media. Frie 2 huevos y sazona con sal y pimienta. Después de 30 seg - 1 min voltea cuidadosamente sin romper la yema. Sazona nuevamente con sal y pimienta y cocina por otros 30 seg - 1 min. Calienta otras 2 cucharadas de aceite y repite el proceso con 2 huevos más. Retira y reserva.
4. Cocina las hamburguesas. Puedes hacerlo al horno con un poco de aceite y dentro de papel aluminio para conservar su jugo.
5. Arma tus hamburguesas: pon la lechuga o rúcula, tomate, palta, tocino, champiñones y la carne. Encima de la carne pon las laminas de queso y luego los huevos. Cierra con la mayonesa especial de ajo a gusto.

¿Eres vegano?

Sustituye algunos ingredientes por hamburguesa de lentejas, berenjenas y una mayonesa a base de legumbres y semillas.



La Ruta del Bajón es un producto de Agencia M+D. Nuestro equipo de trabajo está compuesto por:

Francisco Labbé / Director
Andrea Vadulli / Directora de arte
Catalina Rivera / Diseñadora gráfica
Bastián Álvarez / Periodista, encargado de contenidos

Para publicar avisos o publireportajes en ediciones especiales de Agencia M+D y Diario El Día, contacte a:
Juan Pablo Zúñiga / Ejecutivo comercial
jpzuniga@eldia.la