

EL CHIVITO URUGUAYO

No, no se trata de carne de “chivo” (cabra). Es carne vacuna, si es posible la más tierna que pueda encontrarse. Ese es el principal ingrediente del chivito uruguayo, pero no el único.

La carne se compra o se corta en bifés muy finos, y preferentemente pequeños. Antiguamente, cuando la carne era en Uruguay era uno de los alimentos más baratos, se utilizaba el lomo vacuno, la carne más tierna, y la más cara. Ahora se utilizan otras, que se tiernizan con máquinas en las carnicerías o con golpes suaves.

Los panes individuales deben ser tiernos, y en lo posible grandes, porque los chivitos son grandes.

Entre las dos mitades del pan, un mar de posibilidades.

Si bien el chivito es simplemente un sandwich de carne, es el desenfreno de ingredientes lo que lo ha hecho famoso. Casi nadie lo come sin lechuga ni tomate, y es casi obligación que sobre la carne tenga jamón y mozzarella.

Entre la carne y la cima de jamón y mozzarella, las posibilidades son muchas y los comensales suelen elegir: morrones en conserva, cebollas saltadas, pickles, huevo duro o huevo frito, ají picante, aceitunas, hongos, panceta, etc.

Es sencillo: se corta el pan por la mitad, y a cada mitad se le puede poner mayonesa. Luego, en la mitad de abajo del pan se coloca lechuga y tomate, y se reserva.

En una plancha caliente se cocina la carne, se salta la cebolla si se la prefiere así –se puede utilizar cruda-, se cocina eventualmente el huevo y la panceta, y también el jamón. Luego, se coloca la carne sobre el pan y sobre el bife se colocan todos los ingredientes que se hayan elegido: morrón, cebolla, huevo, etc. Se tapa con el jamón y la mozzarella, y se coloca en un grill, para que la mozzarella se derrita completamente, y que cubra además todos los demás ingredientes.

Luego se cubre con la mitad superior del pan, y está listo para disfrutar, por lo general acompañado por papas (patatas) fritas.

Hay muchas variantes: el chivito común, el chivito al plato (sin pan y con ensalada), el chivito canadiense (con más ingredientes que el común), el canadiense al plato, al que generalmente una única persona no puede terminar.

En todas sus variantes, es una exquisitez típicamente uruguayo, que los turistas que vuelven a Uruguay suelen buscar y disfrutar, y que los propios uruguayos preparan, por lo general a pedido de los niños.

