

Con una inversión que bordea los US\$3 millones -considerando la puesta en marcha de una planta elaboradora de productos propios y la apertura de dos locales- llega a Chile la reconocida sanguchería peruana “La Lucha”.

Si bien se ubica en el mercado del “fast food”, con un primer local en pleno patio de comidas del Costanera Center, lo cierto es que la marca ofrece una combinación bastante atractiva y diferente a lo que se conoce en este rubro.

Con la mejor mezcla entre productos de elaboración propia -como el pan, con un sabor y textura muy particulares- y otros importados desde Perú, como las especias, “La Lucha” apuesta a convertirse en un intenso punto de encuentro santiaguino.

La atractiva amalgama se aprecia también en una fina selección de carne local y una serie de tratamientos y aderezos del país vecino. Porque si bien la franquicia se ha formado con inversión chilena a través de Global Group, el equipo a cargo de los locales incluye expertos de la cocina peruana.



Paseo por la carta

Reconocida sanguchería peruana “La Lucha” llega a Santiago con atractiva mezcla local

Con la apertura de su primer restaurante en el Costanera Center, “La Lucha” entra de lleno a conquistar el estómago de los capitalinos, con la promesa de vivir una experiencia de calidad reconfortante.

El equipo de trabajo en el local aclara que no venden “comida chatarra”. Y tienen razón. Aquí se percibe una calidad superior, ya sea porque los ingredientes son de óptima calidad o porque son de elaborados de manera propia.

Los sánguches y los jugos naturales resultan un agradable premio al paladar, con un delicado sabor, muy cuidado en la cocción y en cómo se presentan. Porque para acompañar se ofrece la alternativa de salsas y cremas de rocoto, aceituna, golf, tártara y ají amarillo. Todas, por cierto, aportan lo suyo.

Si a eso se agrega que cada orden llega a la mesa en un lapso no superior a los seis minutos, puede que se esté hablando de “cómida rápida”, pero en su sabor y calidad es algo -claramente- superior a lo conocido.

Y el resultado no es otro que volver con más curiosidad y con más hambre, para seguir conociendo una carta que va a estar siempre actualizándose.



Sánguches chilenos con sabor peruano

“Para mantener la tradición peruana en la elaboración de cada sánguche, se ha trabajado con esmero en la mistura de lo mejor de los productos locales, como la carne, con las especias y la sazón del vecino país”, explica Miguel Huaman, chef ejecutivo de “La Lucha”.

Es así como en esta senda por la perfección culinaria, la carne de cerdo, pavo o vacuno es adobada y ahumada en horno a leña durante doce horas. Luego es desmenuzada, casi con cuchara, y hervida junto al hueso por otro tanto. Eso aporta un tono delicado, con un sabor sedoso y particularmente jugoso.

El pan - que no sólo es de elaboración propia, sino que del día- es el complemento perfecto. Resulta crujiente y suave, pero siempre firme. Las papas fritas Huayro -infaltables en “La Lucha”- tienen un color limpio, con una cocción perfecta por fuera y por dentro.



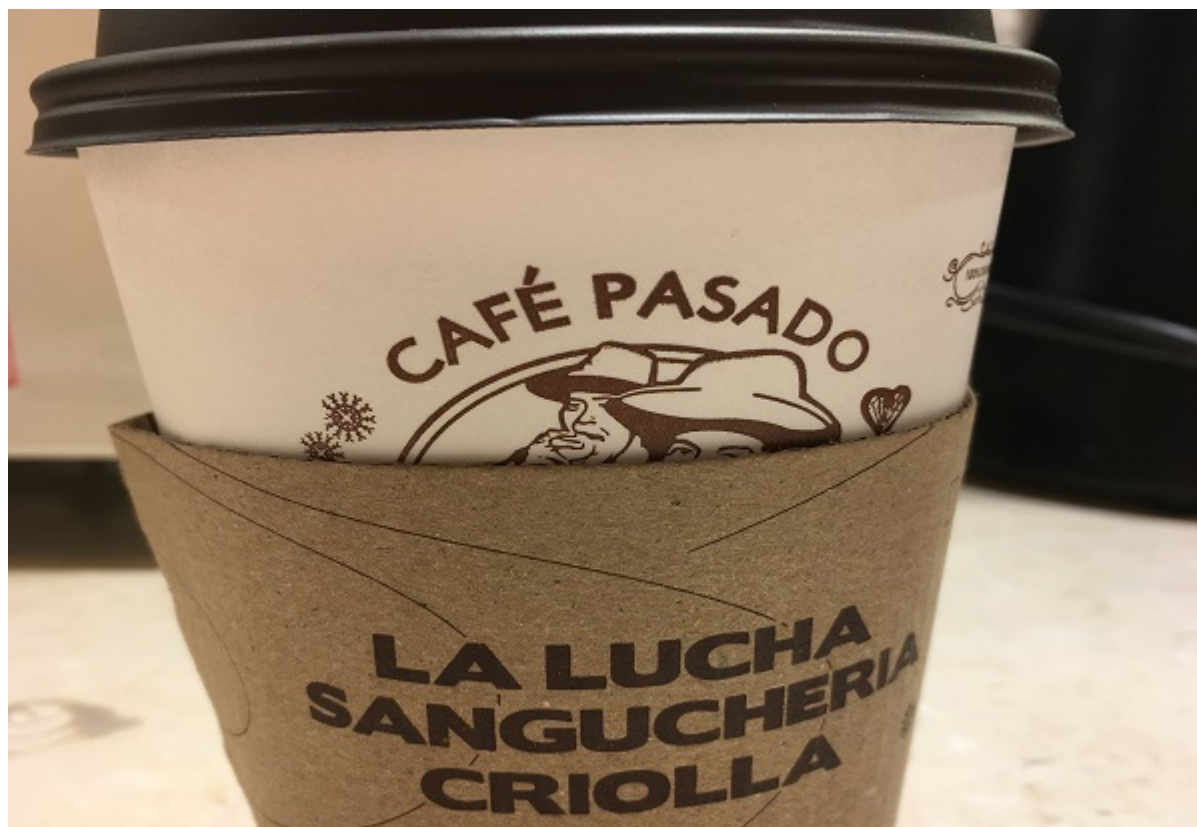
Los jugos naturales, en tanto, ya sea de frutilla, mango o durazno son -de verdad- superiores. Se trata de pulpa cien por ciento natural que no ha sido congelada. El café “pasado” -por su parte- es molido y preparado en el minuto, así cada gota pasa caprichosa entregando una rica textura que recuerda al preparado en casa y no al de una máquina de patio de comidas.

Claramente que la decisión de Global Group de invertir en una planta que elabore sus propios ingredientes es un acierto completo, ya que ahí se procesa y sazonan carnes y vegetales, lo que establece una evidente ventaja con respecto a la competencia. Es -además- un ejemplo a seguir.

A eso se suma un personal atento, amable y dispuesto a atender y a aclarar dudas.

La tradicional sanguchería peruana llega a dar “la lucha” por ganar un porcentaje del mercado nacional y, de paso, dar una lección de que lo rápido no es enemigo de la calidad, ofreciendo -además- precios accesibles.

La próxima apertura santiaguina es en la terraza del Mall Alto Las Condes.



*** Sándwiches recomendados**

Peruanos

Lechón a la leña \$2.990

La lucha \$3.990

Lomito peruano \$2.990

Pavo a la leña \$3.580

Chilenos

Plateada \$2.980

Asado mechado \$3.270

**** Dónde: Patio de comidas mall Costanera Center, piso 5, Santiago.**