

# RECETA PASO A PASO

## MANTECADO CHILENO



Saberes y Sabores de Cardenal Caro  
Rescate y difusión de la cocina tradicional chilena

# MANTECADO CHILENO

## INGREDIENTES

Para 6 a 8 personas

- 500 g de harina cernida
- 200 g de manteca (o mantequilla) derretida tibia
- 200 g de azúcar flor
- 3 huevos (o 4 yemas, en la versión más antigua)
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- Ralladura de 1 limón o naranja
- 1 pizca de sal
- (Opcional) 1 cucharada de aguardiente o vino blanco



# MANTECADO CHILENO

## PASO A PASO

1. En un bol amplio, batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla se vea integrada y un poco más clara, casi como si empezara a tomar aire. No hace falta apurarse.
2. Incorporar la manteca tibia –ni fría ni hirviendo–. Agregar la ralladura cítrica. El aroma empieza a aparecer antes que el horno.



## MANTECADO CHILENO

3. Añadir la harina de a poco, con la sal y los polvos de hornear. Mezclar sin violencia, lo justo para formar una masa suave. Si se usa aguardiente o vino blanco, incorporarlo en este momento.
4. Si la masa queda muy blanda para estirar, envolverla en papel film y llevarla al refrigerador por 20 a 30 minutos. El frío firma la manteca y la masa se vuelve manejable. Al sacarla, si aún está pegajosa, agregar harina de a poco –una cucharada a la vez– hasta que se deje trabajar.



## MANTECADO CHILENO

5. Estirar con uslero sobre una superficie enharinada: ni muy delgada ni muy gruesa, más bien generosa. Cortar las piezas en redondos, rombos o simplemente como salgan.



## MANTECADO CHILENO

6. Llevar al horno eléctrico precalentado a 180 °C, con calor solo abajo. Con calor arriba se doran demasiado y pierden la textura quebradiza característica. Tiempo aproximado: 15 minutos hasta que la base tome color y el resto quede pálido, casi tímido.
7. Retirar del horno y dejar enfriar por completo sobre la bandeja sin tocarlos: en caliente son frágiles y se rompen. Una vez fríos, espolvorear con azúcar flor hasta cubrirlos completamente en blanco.



## MANTECADO CHILENO

### Algunos cuidados que hacen la diferencia

- La masa no se sobretrabaja: el exceso de entusiasmo endurece lo que debía ser tierno.
- La manteca tibia es clave: ni fría ni hirviendo. Como tantas cosas en la cocina antigua, el punto es todo.
- Si se consigue manteca de cerdo en lugar de vegetal o mantequilla, úsela. La textura que deja —quebradiza, que se deshace en la boca— es la original y no tiene sustituto exacto.
- Bien secos, se conservan varios días en una lata hermética. Los de antes duraban semanas: esa era parte de su gracia.

### Para servir:

El mantecado no se sirve solo. Va con té, con mate o con conversación. Porque en el fondo no es solo un dulce: es una forma de decir 'pase, siéntese, aquí hay algo hecho en casa'. En la mesa campesina fue compañero de once y de visita inesperada. En la panadería de barrio fue el dulce de la vitrina que siempre estaba. Hoy, quien lo prepara en casa tira de un hilo largo.

## MANTECADO CHILENO

### Una galleta con historia

El mantecado no llegó solo a Chile. Vino con la Colonia, cruzó el Atlántico en las despensas de los conventos y en la memoria de las manos andaluzas que sabían mezclar harina con grasa de cerdo y convertirlo en algo que durara, que viajara, que alimentara. Su raíz está en Andalucía: en Estepa y Antequera se disputan su paternidad, y lo que es cierto es que desde el siglo XVI esta preparación se elaboraba con el excedente de manteca de lechón de esa región, donde los cerdos pastaban libremente entre encinas.

Fue una mujer, Filomena Micaela Ruiz Téllez —apodada 'La Colchona'— quien transformó el mantecado doméstico en algo comercializable: le dio a su marido, transportista entre Estepa y Córdoba, una partida de mantecados para vender en los mercados del camino. La clave fue sencilla e ingeniosa: secarlos. Eso los hizo resistir el viaje sin perder su esencia. Así se extendieron por España y luego por América.

En Chile, la receta encontró tierra fértil. Durante la Colonia, la manteca de cerdo era la grasa cotidiana de las casas populares y campesinas. Las recetas más antiguas de mantecados chilenos incluyen yemas de huevo —porque en esa época las yemas eran 'desecho' cuando se usaban las claras para merengues y otros dulces conventuales— y a veces un toque de vino blanco o aguardiente, ingredientes propios de la zona central.

Así nació lo que hoy conocemos: una galleta de campo, económica, duradera, que se hacía para aprovechar la materia prima disponible y que con el tiempo se volvió un clásico de las panaderías de barrio, las onces familiares y los vendedores ambulantes que recorrían rutas y mercados con sus canastos. El mantecado no es un dulce ostentoso. Es de los que se comparten en silencio, con té, con conversación.

## MANTECADO CHILENO

