

La Empanada de Pescado por Franco Emilio Valdivieso

CONCURSO LA COCINA MARGARITEÑA 2021

Exposición Presencial – Sala Carlos Stohr, Museo Nueva Cádiz

Mención Costumbrista

En la gastronomía margariteña se resalta diferentes platos donde su principal ingrediente es el pescado; y es que Margarita esta caracterizada por ser una isla en abundancia de peces, de allí deriva nuestra principal fuente gastronómica.

En cada rincón se encuentra una variedad en su preparación, ya sea en sopa, frito, empanizado, ensalada, pasteles o en guiso; Pero unos de los platos más característico, es la empanada criolla, la cual es un envoltorio de masa de maíz, rellena del ingrediente de su agrado. En Margarita la empanada rellena con guiso de pescado, ya sea de cazon, raya o chucho, es algo típico de su cocina y es que la empanada es un desayuno que deleita a insulares y extrajeros, porque no solo se prepara en el seno del hogar, sino que también, son adquiridas por comensales, en cafetería, restaurante, bodegas, kioskos, plazas, caseríos, pueblos, mercados, terminales de autobuses, ferias y tarantines en las playas. Por ello, la empanada es una comida que formará parte del desayuno del margariteño y es unos de los platos más resaltante de la cocina tradicional margariteña. Por esta razón, quise plasmar la forma más típica posible con este dibujo, que describe a esa viejita margariteña, que se levanta temprano para elaborar la masa y su guiso que le servirá de relleno para elaborar sus empanadas, y así poder venderlas para llevar el sustento a su hogar.