GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

¿Qué es el salami dominicano? D’Carnilsa

Actualidad Empresarial | 19/03/2024 | 00:00

La gastronomía latinoamericana y caribeña cuenta con una extensa variedad de productos que, en ocasiones, son versiones de productos originarios de países europeos como Italia, Portugal, Grecia, España, entre otros, pero que adquieren características diferenciadoras al elaborarse con ingredientes y técnicas locales.

En ese sentido, los embutidos tienen un rol esencial en las mesas de los países de Latinoamérica y el Caribe. Y en el caso de la cocina casera dominicana, su propia versión del salami se ha convertido en un elemento que no puede faltar en los desayunos, almuerzos y cenas.

Por ello, de D’Carnilsa, una fábrica de alimentos comprometida con traer a Europa el sabor colombiano, también se ha encargado de complacer a sus clientes incluyendo en su catálogo el salami dominicano.

Las propiedades del salami dominicano

Este producto se elabora generalmente a base de carne de cerdo y de res, que se condimentan con una variedad de especias originales de República Dominicana. Pero, también existen versiones a base de pollo y pavo. El salami dominicano tiene un carácter prácticamente omnipresente en la comida de la isla, debido a su bajo coste unido a su alto poder nutricional y a su exquisito sabor, que para algunos se vuelve adictivo. Además de la carne, el salami dominicano suele contener tocineta, huevo, cebolla, ajo, harina, pasta de tomate, sal, orégano y pimienta.

Creado por judíos

Según historiadores, este embutido originario de República Dominicana se creó en la década de 1940 gracias a migrantes judíos que llegaron a ese país huyendo de la Segunda Guerra Mundial.

Y pese a que la comida kosher prohíbe ingerir cerdo, muchos de estos migrantes debieron adaptarse a los alimentos disponibles en la isla caribeña. Y no solo elaboraron el salami para su propio consumo, sino que lo distribuyeron por todo el país, convirtiéndolo en un producto esencial para los dominicanos.

Acompañante de todas las comidas

La manera más común de preparar el salami dominicano es frito, pero también se puede cocinar a la plancha o guisado. Suele incorporarse o acompañar todo tipo de recetas, como el tradicional Mangú, una especie de puré de plátano.

Este embutido también acompaña la pasta, el arroz, los vegetales y es esencial en el típico desayuno dominicano que incluye huevos fritos y rodajas de queso frito.

Actualmente, adquirir este producto típico de República Dominicana es posible de la mano de D'Carnilsa en una variedad de ciudades europeas, incluyendo tres en España: Madrid, Barcelona y Valencia.

Otras ciudades a las que D'Carnilsa lleva sus productos son París (Francia), Londres (Reino Unido), Roma (Italia), Ámsterdam (Países Bajos) y Oslo (Noruega).

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/233022-que-es-el-salami-dominicano-dcarnilsa.htm