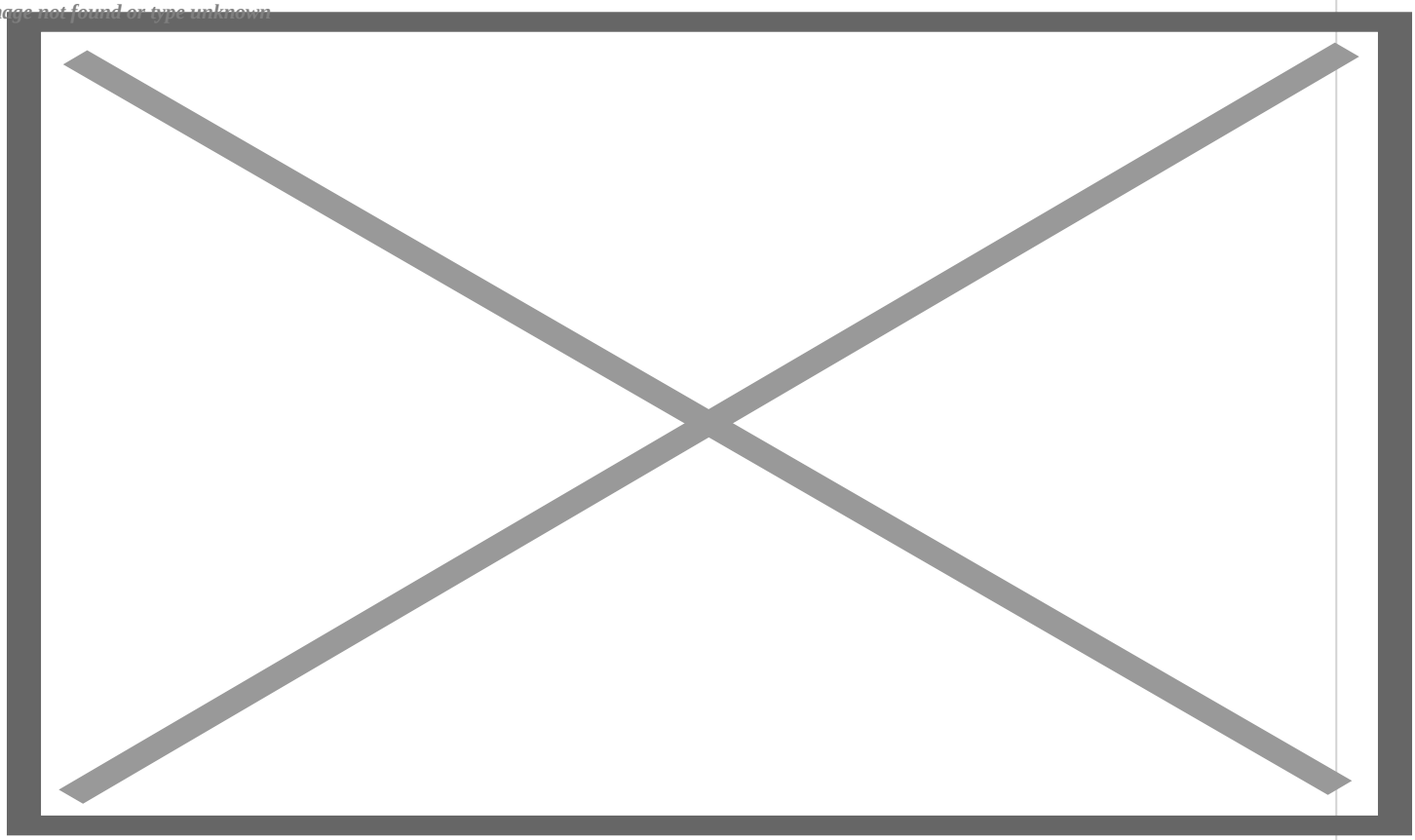
Hormigas: manjar de Colombia

Image not found or type unknown



PL

Bogotá, 21 abr (Prensa Latina) Su sabor es comparado al del maní y su efecto calificado de afrodisíaco, sin embargo, pese a tales virtudes, la hormiga culona (Atta laevigata) no logra convencer a todos los comensales.

Este plato típico de la gastronomía de Santander, al noreste de Colombia, se consume preferentemente durante el segundo trimestre del año, cuando estos insectos salen del interior de la tierra para aparearse y entonces los pequeños productores aprovechan para hacer la cosecha.

Después de seleccionadas, les arrancan la cabeza, las alas y las patas; se les riega con una salmuera y se ponen a tostar en tientos de barro por unos 45 minutos, tiempo necesario para que queden crocantes y estén listas para el consumo.

Es común verlas como aperitivos, aunque también se conoce su empleo en la preparación de salsas y para acompañar platos fuertes; además, existe un helado que las usa como ingrediente principal e

incluso pueden ser servidas en pizzas.

Hasta tanto no se vayan a cocinar, deben permanecer vivas, pues, de lo contrario, su sabor se vuelve amargo.

Según la Universidad Industrial de Santander, aportan ácidos grasos no saturados, por lo cual pueden prevenir el alto nivel de colesterol sanguíneo, y muestran altos niveles de proteínas.

Para los guanes, el pueblo originario que legó la costumbre de comerlas, la hormiga culona era un alimento relacionado con el matrimonio y se utilizaba como regalo de bodas o en las ceremonias para pedir la mano de una joven.

Los machos de esta especie no se ingieren, solo las hembras, sobre todo aquellas que salen a la superficie para realizar el vuelo nupcial y convertirse en reinas, cuya misión es crear nuevos hormigueros.

En Barichara, un municipio del departamento de Santander, este insecto es merecedor de dos monumentos: uno a la entrada de la ciudad y otro en la alcaldía municipal, junto a la plaza principal.

Los oriundos de esta región recomiendan encarecidamente probar el manjar colombiano y no privar al paladar de su distintivo sabor, al que describen como una mezcla de tierra y nueces, con textura de palomitas de maíz.

---

https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/miscelanea/352776-hormigas-manjar-de-colombia

Radio Habana Cuba