

# engastration (Relleno)

## **Término**

### **Término**

engastration

### **Idioma**

Inglés (Estados Unidos) (214)

### **Área Especialidad**

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### **Disciplina**

Química de Alimentos (430)

### **Temática**

Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: mezclas y rellenos

### **Definición del término**

A method of cooking in which one animal is stuffed inside the other, most often fowl-in-fowl.

### **Fuente / Autor (del término)**

Engastration. (s. f.). katexik. Recuperado 5 de junio de 2019.

<https://katexic.com/word/engastration/>

### **Contexto del término**

“The late Cajun chef Paul Prudhomme claimed to have invented the turducken (a turkey stuffed with a duck stuffed with a chicken) in the 1970s.[...]While the origin of turducken might forever be shrouded in mystery (much like the hamburger, the pavlova, and other essential foods), it is indeed part of a long history of “engastration,” the practice of stuffing and cooking one animal inside another”.

### **Fuente / Autor (del contexto)**

Friedland, J. (10 de noviembre de 2015). The Brief History of the Turducken (and Stuffing Food in Food). Food52. Recuperado 5 de junio de 2019. <https://food52.com/blog/14637-the-brief-history-of-the-turducken-and-stuffing-food-in-food>

## **Español**

### **Equivalente en español**

Relleno

### **Categoría gramatical**

Nominal (221)

### **Variante de traducción**

farsa

### **Información geográfica de la variante en español**

España (Esp.) (194)

### **Definición del término en español**

Es una mezcla de ingredientes, en trozos y condimentados, ya sea crudos o cocinados que se introducen en otros productos tales como carnes, pescados o vegetales.

### **Fuente / Autor (del término en español)**

María de los Ángeles Bañuelos Mejía

### **Contexto del término en español**

“Pernil relleno de plátano maduro.[...]Cómo adobar y preparar pernil de cerdo al horno —estilo puertorriqueño.[...] Coloque el plátano en el centro del pernil, agregue el jamón y por último la cebolla. Cierre el pernil manteniendo la forma de la pierna. Ate con hilo de cocina por el centro y las extremidades”.

### **Fuente / Autor (del contexto en español)**

Oller, D. (s. f.). Receta de pernil relleno de plátano maduro. AARP. Recuperado 5 de junio de 2019. <http://www.aarp.org/espanol/cocina/recetas/info-12-2011/pernil-cerdo-relleno-platano.html>

## **Multimedia**

### **Imagen**



**Fuente / Autor imagen**

Externa

**URL de la fuente (imagen)**

Pujol, L. (s.f.). Plato con relleno pavo. Fotografía. Recuperado 5 de junio de 2019.

## **Notas para la traducción**

### **Comentarios**

En inglés también se puede encontrar el término, principalmente en recetas de Estados Unidos, como “stuffing”, pero no debe traducirse como “estofado”, ya que no este es un platillo como tal y habría un significado totalmente diferente.