

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



©laylita.com

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.