

engastration (Relleno)

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.). katexic. 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
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 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 el 5 de junio de 2019. http://www.aarp.org/espanol/cocina/recetas/info-12-2011/pernil-cerdo-relleno-platano.html

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.

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.
