

# engastration (Relleno)

<b>Término</b>	engastration
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Gastronomía - Técnicas y preparaciones de base: mezclas y rellenos
<b>Definición del término</b>	A method of cooking in which one animal is stuffed inside the other, most often fowl-in-fowl.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Engastration. (s. f.). katexic. Recuperado 5 de junio de 2019. <a href="https://katexic.com/word/engastration/">https://katexic.com/word/engastration/</a>
<b>Contexto del término</b>	“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”.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	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. <a href="https://food52.com/blog/14637-the-brief-history-of-the-turducken-and-stuffing-food-in-food">https://food52.com/blog/14637-the-brief-history-of-the-turducken-and-stuffing-food-in-food</a>
<b>Equivalente en español</b>	Relleno
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)

<b>Variante de traducción</b>	farsa
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	España (Esp.) (194)
<b>Definición del término en español</b>	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.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	María de los Ángeles Bañuelos Mejía
<b>Contexto del término en español</b>	“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”.
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Oller, D. (s. f.). Receta de pernil relleno de plátano maduro. AARP. Recuperado el 5 de junio de 2019. <a href="http://www.aarp.org/espanol/cocina/recetas/info-12-2011/pernil-cerdo-relleno-platano.html">http://www.aarp.org/espanol/cocina/recetas/info-12-2011/pernil-cerdo-relleno-platano.html</a>

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.

---

**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.

---