

PASTELITO

Los pastelitos son uno de los platos típicos de las fechas patrias argentinas, pero no por eso están reservados exclusivamente a esos eventos y se pueden disfrutar todo el año.

Los pastelitos criollos o pasteles dulces, son un tipo de pastel dulce de la cocina de Argentina. Para rellenarlos se puede utilizar dulce de membrillo, dulce de leche, dulce de batata, dulce de guayaba, etcétera.

¿Dónde se originó el pastelito?

El tradicional postre, que pueden rellenar con dulce de membrillo o batata, tiene origen en los primeros años de la conformación del Virreinato del Río de la Plata cuando se fusionaron las tradiciones indígenas con las costumbres españolas, dando lugar a las elaboraciones criollas.

¿Quién creó los pastelitos?

Su origen se remonta al norte del país entre los indios Quechuas que lo llamaban “luqru” o “rucru”.

¿Qué día se come pastelitos en Argentina?

En Argentina están vinculados a la celebración del 25 de mayo de 1810, año en el que Argentina conformó su Primer Gobierno Patrio. La tradición relata que algunas damas de la época llevaban en su cabeza canastas llenas de pastelitos para festejar el acontecimiento.



