Seguro de Viaje

(i) X

Guía de Viaje

Hoteles

Empezar Tu

cadaestudiante.com

Relacion con Dios

Estos cuatro pasos de la Biblia te

muestran exactamente qué hacer.

Visitar sitio

#destinodeldía

Chuspa

X

Espacio Publicitario

Cocina

Representativos Bebidas PlatosFuertes Entradas Sopas Ensaladas Vegetarianos Postres Navideños TodaOcasión Gastronomía

Domplinas



Domplinas Imagen de mamienlacocina.com

Las domplinas son una especie de pan que se prepara a base de harina de trigo y auyama, se suele comer con frecuencia en los lados de Tucupita, Paria, el Delta, los warao la consumen con frecuencia, la asemejan mucho al roty que se consume en Trinidad y Tobago...no es extraño que se parezca o que la existencia de las domplinas en esa zona tenga esa influencia, pues la cercanía geográfica de ambas culturas es tal que se tienden a influenciar de alguna forma

El caso es que esta suerte de pan es riquísima, acompaña a muchas comidas, tiene un toque dulzón que me resulta halagador y es una receta muy particular de esa zona oriental, la gastronomía de paria es muy particular, alli la vida corre sin prisa y no podría ser vida sin la diaria creación de las domplinas...que cuando se asan las llaman así, si se hornean les dicen becas y si las fríen, flotas.

Ingredientes

- 1 kg de auyama cocida
- 1 kg de harina de trigo
- 2 cdas de leche
- 1 huevo
- 2 cdas grandes de aceite
- 1 cda grande de azúcar
- sal al gusto

Preparación

Cuando la auyama sancochada esté fría se licua con todos los otros ingredientes, menos la harina, a la crema se le agrega la harina y se amasa hasta que quede una masa compacta, se hacen las domplinas redondas y no tan gruesas y se mete al horno previamente calentado



Principal de Cocina

Ver además



Polvorosa - Las polvorosas son unas galletitas de preparación sencilla y sabor delicioso, se deshacen en la boca y se hacen en estas tierras desde tiempos de



Deditos Dulces de coco - Los deditos dulces de coco son una preparación sencilla y de sabor delicado ideal para presentar como postre o merienda, se trata



Pan Piñita - Así encontramos que nos encantan las tascas y sus tortillas españolas y tapas diversas, comemos pasta en todos estilos los



Pan de Coco - Hablar de pan dulce es hablar de niñez, es evocar aquellos olores de panadería y la grandeza de esos panes dulces chiquiticos, bien



Buscar en...

Me gusta 16

Compartir







cadaestudiante.com

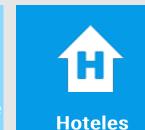
(i) X



Fin Espacio Publicitario





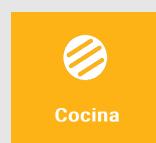
























Venezuelatuya

Nosotros

Contacto

Testimonios

Mapa del sitio

Turistas

MÁS INFORMACIÓN

Buscar Hospedaje **Buscar Actividades** Asesoría en viajes Ofertas Paquetes

Servicios Turísticos

Anunciar aquí Ayuda Mi Hotel o Posada Mi Actividad Turística Publicidad

venezuelatuya com

Utilizamos Cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios y mostrarte publicidad relacion Más información en Condiciones de uso

© venezuelatuya.com S.A. 1997-2024. Todos los derechos reservados. RIF J-30713331-Powered by Globalwebtek.com

desde 102 US\$

Candiaianas da Usa

■ Vuelos a Madrid desde Caracas

desde 443 US\$

■ Vuelos a Bogotá desde Caracas

MÁS INFORMACIÓN

Consentimiento de

Cookies

Este sitio web utiliza cookies o tecnologías

similares para mejorar su experiencia de

navegación y brindar recomendaciones

personalizadas. Al continuar utilizando

nuestro sitio web, usted acepta nuestras