

¿Cuánto cuesta el pan de jamón en las diferentes regiones de Venezuela?

El pan de jamón es uno de los platos que forma parte de la comida navideña venezolana, desde hace más de un siglo. A diferencia de la hallaca, su preparación es prácticamente igual en los cuatro puntos cardinales del país.

De acuerdo con el periodista gastronómico venezolano Miro Popic, autor de *El nuevo libro del pan de jamón*, la receta se inventó en 1905 en la panadería Ramella, en Caracas.

Originalmente, era solo un pan relleno de jamón que se cocinaba en vino, clavos, piña, canela y panela. Con el tiempo se hizo popular, se fueron agregando otros ingredientes, como las pasas y aceitunas; y más recientemente, algunas panaderías ofrecen las versiones en hojaldre o jamón de pavo.

La Mañana Digital, junto con *TalCual*, *El Tiempo*, *Correo del Caroní*, *El Impulso*, *La Nación*, *Yaracuy al Día*, *La Verdad* y *Radio Fe y Alegría*; consultaron cuánto cuesta en las principales ciudades de Venezuela tener el pan de jamón tradicional en la mesa de esta Nochebuena 2022.

