

Infografía | El costo de la tradición: ¿Cuánto cuesta hacer hallacas en Barquisimeto?

La Navidad es una época de reencuentro familiar y de disfrutar de los platos tradicionales. Uno de los más emblemáticos en Venezuela es la hallaca, y su preparación se ha convertido en una tradición que involucra a varias generaciones. Sin embargo, la elaboración de este plato navideño tiene un costo que varía según los ingredientes y la cantidad a preparar.

En un recorrido por los mercados municipales de Barquisimeto, El Impulso pudo constatar el precio de los productos necesarios para la elaboración de las hallacas. Los ingredientes básicos como cebolla, pimentón, zanahoria y aliños verdes se encuentran en un rango de precios entre 60 y 160 bolívares por kilogramo. Las hojas de plátano, indispensables para envolver las hallacas, se pueden encontrar desde 40 hasta 45 bolívares por kilogramo.



Los ingredientes más costosos suelen ser las aceitunas, las alcaparras, las pasas y los encurtidos, con precios que oscilan entre 250 y 450 bolívares por kilogramo. El hilo pabilo, utilizado para amarrar las hallacas, se vende en paquetes de cuatro unidades por un dólar.

En cuanto a las proteínas, el pollo es una de las opciones más económicas, con un precio de 2,45 dólares por kilogramo. La carne de res de primera y la pulpa de cerdo tienen un costo similar, alrededor de 394 bolívares por kilogramo. El pernil, otro ingrediente común en las hallacas, se encuentra a 8,90 dólares por kilogramo.

Es importante destacar que el costo total de las hallacas dependerá de la cantidad que se prepare y de los ingredientes adicionales que se incluyan en la receta. Sin embargo, los datos recopilados en este recorrido permiten tener una idea general de la inversión que requiere un barquisimetano la elaboración de este plato navideño.

Con información de El Impulso