

La crisis ha impulsado la ingesta de guaraguara en Tucupita

Debido a la aguda crisis económica que atraviesa el país las personas en el estado Delta Amacuro han tenido que aprender nuevas recetas para preparar con alimentos poco convencionales.

Carlos Cedeño, oriundo de Tucupita, narró que su familia compra el pescado que lleva por nombre «guaraguara» debido a que es uno de los más económicos que se consiguen en el mercado con un precio desde 18 hasta 20 bolívares por kilo, según reseñó el medio Tanetane.

La preparación de este pez consiste en lavarlo con zumo de limón y luego sancocharlo para luego quitarle las escamas, la cabeza y las espinas. Posteriormente se procede a guisar la proteína con aceite, aliños y pimienta.

Por su parte, Pedro Rodríguez, oriundo de Delfín Mendoza, dijo que con este pescado prepara la sopa conocido como “sancocho de guaraguara”.

Con información de [Tanetanae](#)