Los tequeños triunfan en España

Están envueltos por una masa de harina de trigo y suelen contener queso. Son rápidos de cocinar y el resultado es delicioso. Así son los tequeños, uno de los alimentos más populares de Venezuela y que ahora triunfan en España.

“Ahora está en pleno apogeo el tequeño. Es como la nueva tapa que está de moda”.

Así lo cree Francisco Sánchez, quien abrió la primera tequeñería en Barcelona.

“Todo el mundo queda encantado. Dicen ‘Waooo’… No se esperaban, igual que tuviera tanto relleno quizás, y lo ven como algo novedoso y diferente, como un nuevo concepto que incorporan”.

Y tanto gustan los tequeños que se han convertido en el entrante estrella de un restaurante ubicado en una de las zonas más turísticas del país.

Gusta mucho por la combinación del sabor, lo crocante de la masa de hojaldre con este rico queso guayanés que lleva por dentro el tequeño, y además que lo hacemos con mucho amor.

Los restauradores coinciden en que, además de venezolanos, cada vez más españoles se rinden ante los encantos de este plato:

“Los de queso son nuestros favoritos… Nos gusta mucho el queso, no te vamos a mentir, ja, ja ja”.

De acuerdo a lo reseñado por VOA, expertos atribuyen la popularidad de este producto a la globalización y al aumento de la inmigración. Además, celebran que las tendencias gastronómicas españolas se estén adaptando a tiempos de cambio y hayan evolucionado.

“Cada vez la gente está más dispuesta a probar cosas nuevas, abre un poco más la mente… Me parece bien que haya otras tapas de otros países que den un poquito de frescura a lo que es la mesa, ¿no? “

Un reciente estudio de 2020 de la plataforma Just Eat revela que, en el ámbito de la comida a domicilio, la gastronomía venezolana creció un 28% respecto al año anterior. Tendencia que, según expertos, no perderá su impulso de seguir hacia arriba. Julia Riera, Venezuela 360, Barcelona, España.

Con información de VOA