

Se necesitan al menos 10 salarios mínimos para preparar un sancocho

Comerse un sancocho en cualquier «restaurant» se ha convertido en un verdadero lujo para el venezolano que cada día ve como su poder adquisitivo va mermando cada vez más. Una taza de esta receta en cualquier establecimiento actualmente no baja de los Bs.50.000, es decir ya superó el sueldo mínimo, vendedores afirman que si bien consiguen todos los ingredientes, la cifra de los mismos puede superar los Bs 400.000.

Con estos precios comerciantes afirman que las ventas han disminuido, América Marín, vendedora de sancocho por más de 14 años, informó que anteriormente vendía alrededor de 10 ollas de sopa y actualmente no supera las cinco. “En un día se podía vender 10 ollas o hasta más, los domingos era full de gente, ahora que si cuatro ollas nada más.” declaraciones que recoge este lunes El Periodiquito en su pagina web.

La mujer agregó que el llamado “cruzado” que contiene costillas de res con mondongo está en 50.000 bolívares. “El saco de yuca lo compré en Bs. 150.000, la carne en Bs. 45.000 el kilogramo, el kilo de costilla en Bs.30.000, el kilo de ajo en Bs. 80.000 y el pollo en 50.000, todo se consigue pero caro”, lamentó.

Con información de Caraota Digital