

Córdoba innovó con un llamativo ingrediente sobre un clásico argentino: el alfajor de pollo

04/02/2020

Hay un dicho popular que reza: «sos un alfajor de pollo, porque no existe». La cordobesa Myriam Díaz, tomó la idea y la hizo realidad, convirtiéndose en un éxito comercial gracias a la viralización en las redes sociales.

Myriam, proveniente de Nono, escuchó la frase y se imaginó un alfajor salado. Su creación está compuesta por pechuga, pata y muslo, laurel, orégano y cebolla de verdeo.

Los alfajores Miryam cuestan \$50 cada uno, mismo precio que el promedio de los dulces, y la docena vale \$600. Por el momento sólo se distribuyen en Córdoba.

Además del alfajor de pollo, Myriam creó el de ternera y de cabrito. También elaboró una opción vegana con berenjenas, champignon y morrón.

Fuente: **Ámbito**