

# Emprendedores sanrafaelinos elaboran charqui y lo venden empaquetado

19/06/2022



El charqui (del quechua charki, «cecina») es un tipo de carne deshidratada típico de las regiones andina y meridional de América del Sur originaria del Perú precolombino para conservar la carne por períodos prolongados.

El charque es el trabajo de secar la carne con sal y al sol.

Consiste básicamente en la deshidratación de la carne con sal, para lo que se la expone al sol durante varios días.

Es un plato ancestral que hoy se está elaborando en San Rafael por parte de un grupo de emprendedores que lo venden empaquetado como snack.

La propuesta se denomina "Jerky Charken" y según explican sus creadores "se trata de un snack de carne 100% vacuna de alto contenido proteico e ideal para deportistas y amantes de la vida al aire libre"

El producto no cuenta con conservantes, ni agregado de glutamato, colorantes o fosfato y no necesita refrigeración, además viene en sabor malbec y teriyaki, y se puede conseguir en sus presentaciones de 50 y 150 gramos. Aquellos interesados pueden conocerlo a través de su página de instagram @jerky\_charken.

Hay que destacar que esta forma de cocinar la carne se utiliza mucho en el norte argentino, Bolivia, Peru y Chile, favorecidos por la baja humedad del ambiente.