

Joven salteña enseñó a preparar milanesas de cactus: “Porque no tenemos un mango”

06/01/2024



En momentos de disparada de precios y una inflación descontrolada sobre todo en alimentos, una joven salteña publicó un video en redes en el que prometió enseñar a cocinar un plato típico con menos de 300 pesos.

“Literal vamos a gastar \$300 o \$200”, remarcó Jael Saracho desde su posteo en TikTok.

Y acto seguido reveló el secreto: “Hoy día vamos a preparar una milanesa de nopal (la hoja de cactus), porque no tenemos ni un mango”.

Pero además explicó cómo conseguir el ingrediente principal con un costo mínimo: “Lo primero que vamos a hacer es ir a conseguir el nopal, que podemos encontrar en la vecindad o en algún lugar abandonado lleno de ellos”.

Siguiendo con la receta, la joven limpió la hoja de cactus, le quitó las espinas y armó la mezcla tradicional de milanesas con huevos, condimentos y pan rallado.

De acuerdo con Jael, se pueden cocinar al horno o freírlas.

El video de Saracho se hizo viral rápidamente, al igual que la recepción de comentarios para cuestionarla, tanto por mancillar de alguna manera el buen nombre de la clásica milanesa como por el ingrediente principal. “Cocina la suela del zapato, es lo mismo”, le criticaron.

Haciéndose eco de las repercusiones, la cocinera compartió otro video en el que aseguró que esta receta es tradicional en México y, tras probar la milanesa, admitió: “Algo no encaja, pero es porque no estoy acostumbrada”.

Jael Saracho vive en San Benito, en zona sureste de la ciudad de Salta. Es vendedora ambulante y desde 2020 sube videos a TikTok esta red social con platos “gourmet para los pobres”.

Si bien no se define como tiktokker, busca salir adelante por ella y por su hijito Valentino. Según aclaró en una oportunidad su objetivo principal es ayudar a las personas de la calle: “Yo crecí en la calle, vendía tarjetas en el mercado, ahora voy a comer ahí y veo niños vendiendo y me recuerda a mi”, sostuvo.

Fuente: <https://salta.telefe.com/redes>