

Pan navideño salado: la nueva “moda” de la mesa que ya llegó a San Rafael

06/12/2021



Uno de los “históricos” de la mesa navideña es el Pan Dulce, que ahora también está mutando hacia una versión “salada” con fiambres, tomates y aceitunas, que está causando furor para las fiestas en todo el país, y donde San Rafael no es la excepción.

Así como hace un tiempo empezó a aparecer la “torta salada”

con jamón queso, lechuga, tomate y otros fiambres, que ganó un gran terreno en fiambrerías y casas de comida, ahora aparece una versión del pan dulce con estos ingredientes que ya se vende en varios comercios y emprendimientos de San Rafael.

La propuesta empezó a aparecer en la mesa de los argentinos desde el año pasado y para las fiestas de fin de año de 2021 se ha popularizado masivamente.

El histórico Panettone comenzó a mutar, y aparece ahora esta nueva versión del histórico acompañante de las mesas navideñas. Fiambres, frutos secos y hasta verduras son los elementos con lo que se trabaja para lograr este “pan salado”. Son varios los sanrafaelinos que se animaron a hacerlo y a comercializarlo. Mabel lo ofrece en los grupos de compra venta a 350 pesos con “jamón queso y aceitunas” y también otra opción con “salame y queso”.

Natalia también los hace a través de los emprendimientos de la CCC San Rafael. “Es una opción diferente, con queso, jamón, aceitunas, tomate seco y huevos”, cuentan y destacan que “también hay opción veggie con cebollas caramelizadas, tomates secos, oliva aceitunas y queso. Son de más de un kilo y cuestan 360 pesos”.