

¿Pastelitos de membrillo o de batata? Cuáles son los más elegidos por la gente

24/05/2025



En cada fecha patria, el debate se reaviva en las mesas argentinas: ¿pastelitos de membrillo o de batata? Más allá de las preferencias personales, una mirada a Google Trends -una herramienta gratuita de Google que permite analizar la popularidad de términos de búsqueda a lo largo del tiempo y por región- permite observar cómo se comporta este duelo en el universo digital.

Los datos muestran que **el membrillo lidera las búsquedas**, especialmente en vísperas de celebraciones como el **25 de mayo**, aunque el batata también tiene su base fiel y distribuida en varias regiones del país. Pero lo más revelador es que detrás del interés no hay solo curiosidad: **la mayoría de las**

consultas apuntan a cómo prepararlos. Las recetas, entonces, no son un detalle menor sino el motor principal de esta tendencia. En esta nota, exploramos qué revelan los datos y cómo se preparan estos dos clásicos de la cocina criolla que siguen generando búsquedas... y antojos.

Pastelitos de membrillo vs pastelitos de batata

El análisis en Google Trends muestra una comparación de búsquedas en Argentina durante los últimos cinco años entre dos términos: “pastelitos de membrillo” (línea azul) y “pastelitos de batata” (línea roja). A simple vista, se observa una clara estacionalidad en ambos casos, con picos muy marcados a fines de mayo y a principios de julio, lo que sugiere que estas comidas están fuertemente asociados a celebraciones patrias, como el 25 de mayo y el 9 de julio.

Sin embargo, el gráfico permite identificar una tendencia recurrente: **los pastelitos de membrillo generan un mayor interés de búsqueda que los de batata** en cada uno de esos picos. En todos los momentos de alta demanda, la curva azul (membrillo) supera a la roja (batata), lo que indica que, al menos en el entorno digital, **los argentinos buscan más frecuentemente pastelitos de membrillo** cuando se acercan estas fechas festivas.

También se puede observar que fuera de esos momentos de efervescencia, el interés general es bajo para ambas variantes, aunque **el membrillo mantiene una leve ventaja constante.** Este patrón sugiere que, si bien los pastelitos no forman parte del consumo cotidiano, el debate entre membrillo y batata se reaviva año a año, y Google se convierte en el termómetro de esa tradición gastronómica.

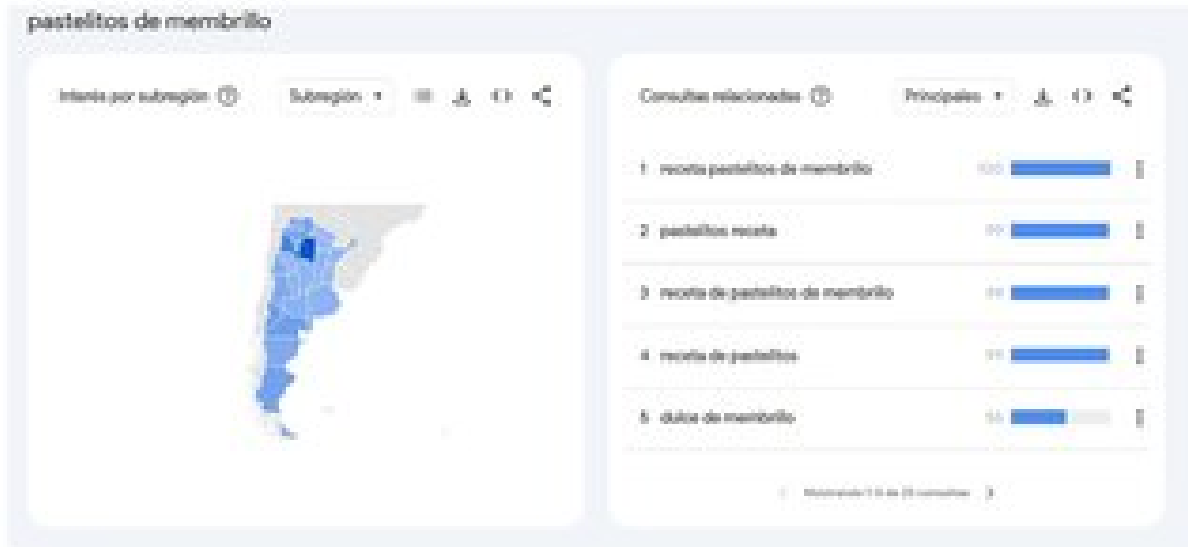
En conclusión, **los pastelitos de membrillo dominan la conversación digital,** al menos en lo que respecta a las búsquedas online en Google en Argentina. Aunque los de batata tienen sus defensores, las tendencias de Google dejan claro

que hay un favorito claro en esta rivalidad criolla.

Pastelitos de membrillo

El análisis siguiente muestra el desglose de interés por los “pastelitos de batata” en Google Trends en Argentina, y permite profundizar en su alcance regional y en las consultas más frecuentes asociadas al término. En cuanto a las **subregiones**, los datos revelan que **Santiago del Estero** lidera ampliamente la búsqueda del término “pastelitos de membrillo”, seguido por **Catamarca, Río Negro, Neuquén y Santa Cruz**. Esto sugiere que el interés por esta variante no solo está presente en los grandes centros urbanos, sino que tiene una fuerte impronta en provincias del norte y sur del país, con una distribución bastante federal.

Por otra parte, las **consultas relacionadas** dejan en evidencia que quienes buscan pastelitos de membrillo lo hacen, en su mayoría, **con una intención culinaria**. Términos como “receta pastelitos de membrillo”, “pastelitos receta” y “receta de pastelitos” se ubican entre los más populares. Esto indica que no se trata solo de una búsqueda informativa o comercial, sino de una intención concreta de preparación casera, muy probablemente vinculada a fechas patrias u ocasiones especiales.



Las consultas principales relacionadas con pastelitos de membrillo, según Google Trends.

Pastelitos de batata

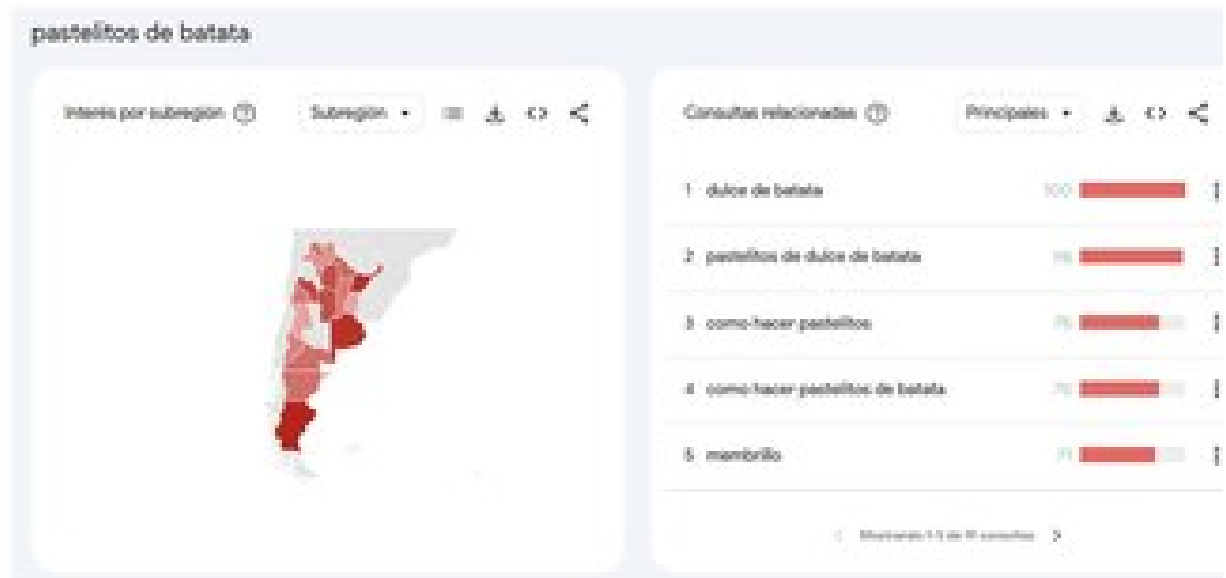
En cuanto a los pastelitos de batata, a diferencia de los pastelitos de membrillo, donde el interés estaba muy concentrado en ciertas provincias, se observa una **distribución más extendida en el mapa, aunque de menor intensidad general.**

El mapa resalta subregiones con distintos niveles de interés, siendo visible una presencia fuerte en provincias como **Buenos Aires, Córdoba y Santa Cruz.** Esto indica que los pastelitos de batata tienen una **presencia más federal,** aunque **no alcanzan los picos de popularidad observados en los de membrillo.** Su búsqueda parece más dispersa y sin un liderazgo claro de alguna región en particular.

Por otro lado, en las **consultas relacionadas,** se destacan términos como "dulce de batata", "pastelitos de dulce de batata" y "cómo hacer pastelitos de batata", lo que confirma que –al igual que en el caso del membrillo– **hay una intención culinaria en muchas de estas búsquedas.** Un dato curioso es que

incluso la palabra “membrillo” aparece en las búsquedas relacionadas, lo que podría reflejar una comparación constante entre ambos sabores o dudas al momento de elegir.

En comparación con los datos anteriores de los pastelitos de membrillo, esta imagen sugiere que si bien **los pastelitos de batata tienen una buena cobertura territorial**, no despiertan la misma intensidad de búsquedas que los de membrillo. El término relacionado más buscado (“dulce de batata”) llega a 100 puntos, pero las consultas específicas sobre pastelitos tienen una puntuación notablemente más baja.



Las consultas principales relacionadas con pastelitos de batata, según Google Trends.

En síntesis, **los pastelitos de batata cuentan con una base de interés repartida en varias provincias, pero los de membrillo superan en volumen de búsquedas y generan una mayor concentración de atención, especialmente en fechas patrias.**

El análisis en Google Trends no solo revela cuál de los dos pastelitos despierta más interés en las búsquedas, sino que también expone una curiosidad clave: **la receta es el verdadero corazón de la tendencia.** La mayoría de las consultas asociadas

a ambos términos apuntan directamente a cómo prepararlos, lo que demuestra que detrás de cada clic hay una cocina encendida y una tradición en marcha.

Tanto el pastelito de membrillo como el de batata comparten una misma estructura básica –una masa hojaldrada y frita que envuelve un dulce clásico–, pero cada variante aporta su propio sabor al paladar argentino. A continuación, te contamos cómo se preparan ambos, para que vos también puedas elegir tu favorito... o animarte a hacer los dos.

Receta de pastelito de membrillo



Los pastelitos de membrillo lideran el ránking de búsquedas en Google.

La **preparación de los pastelitos de membrillo** es un proceso que conjuga tradición y destreza. Lo más característico de este dulce es la combinación de **una masa crujiente, similar al hojaldre, y un relleno dulce y suave de membrillo.**

Tiempo de preparación

Para preparar pastelitos de membrillo necesitarás **un tiempo aproximado de 2 horas y 30 minutos**, distribuido de la siguiente manera:

- Preparación de la masa: 1 hora
- Reposo de la masa: 30 minutos
- Armado de pastelitos: 30 minutos
- Cocción: 30 minutos

Ingredientes

1. **500 g de harina.**
2. **200 g de manteca.**
3. **Una pizca de sal.**
4. **Agua fría, cantidad necesaria.**
5. **400 g de membrillo (preferiblemente dulce de membrillo).**
6. **Azúcar, para espolvorear.**
7. **Aceite para freír.**

Cómo hacer pastelitos de membrillo, paso a paso

1. En un bol grande, tamiza la harina junto con la sal. Agrega la manteca fría y corta en cubos pequeños.
2. Utiliza tus manos o un mezclador para frotar la manteca con la harina hasta obtener una textura arenosa.
3. Añade agua fría poco a poco, mezclando hasta lograr una masa que se mantenga unida pero no pegajosa.
4. Cubre la masa con papel film y déjala reposar en la nevera durante 30 minutos.
5. Divide la masa en dos partes. Extiende cada parte en un rectángulo fino utilizando un palo de amasar.

6. Corta la masa en cuadrados de aproximadamente 10 cm de lado.
7. Coloca un trozo de dulce de membrillo en el centro de la mitad de los cuadrados.
8. Tapa con otro cuadrado de masa, presiona los bordes firmemente utilizando un tenedor para sellar correctamente.
9. Calienta abundante aceite en una sartén profunda y fríe los pastelitos hasta que estén dorados.
10. Retira y déjalos escurrir en papel absorbente.
11. Si deseas, puedes espolvorearlos con azúcar al momento de servir.

¿Cuántas porciones rinde esta receta?

Esta receta de pastelitos de membrillo rinde **aproximadamente 15 unidades**, dependiendo del tamaño de los pastelitos.

¿Cuál es el valor nutricional de cada porción de esta receta?

Cada pastelito de membrillo contiene aproximadamente:

- **Calorías: 345**
- Grasas: 20 g
- Grasas saturadas: 12 g
- Carbohidratos: 40 g
- Azúcares: 22 g
- Proteínas: 4 g

Cabe señalar que estas **son estimaciones**, y los valores nutricionales precisos dependen de los ingredientes específicos utilizados en la preparación y las cantidades de cada porción.

¿Cuánto tiempo se puede conservar esta preparación?

Los pastelitos de membrillo se pueden conservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente por **hasta 3 días**. Para prolongar su frescura, puedes guardarlos en la nevera por hasta 5 días.

Receta de pastelitos de batata

Para hacer pastelitos de batata, es necesario preparar una masa que se freirá hasta quedar dorada y crujiente. Se utilizará un relleno de dulce de batata, que puede ser comprado o hecho en casa, dependiendo de tus preferencias y tiempo disponible. Al final, los pastelitos se espolvorean con azúcar para darle un toque adicional de dulzura.

Tiempo de preparación

La realización de pastelitos de batata toma aproximadamente 2 horas en total. Esto incluye unos 30 minutos para preparar la masa, 15 minutos para el montaje de los pastelitos, 45 minutos de reposo y enfriado, y alrededor de 30 minutos para freír y decorar.

Ingredientes

1. 500 g de harina
2. 250 g de manteca o grasa vacuna
3. 1 pizca de sal
4. Agua (cantidad necesaria)
5. 500 g de dulce de batata
6. Aceite para freír
7. Azúcar impalpable para espolvorear

Cómo hacer pastelitos de batata, paso a paso

1. En un bol, coloca la harina con la pizca de sal.
2. Añade la manteca o grasa derretida y mezcla bien hasta formar un arenado.
3. Incorpora agua poco a poco, amasando suavemente hasta obtener una masa suave y homogénea.
4. Deja reposar la masa en la heladera durante aproximadamente 30 minutos.
5. Estira la masa sobre una superficie enharinada hasta un espesor de unos 2 mm.
6. Corta la masa en cuadrados de aproximadamente 10×10 cm.
7. Coloca un cubo de dulce de batata en el centro de la mitad de los cuadrados y cúbrelos con los restantes. Sella los bordes presionando suavemente.
8. Calienta el aceite en una sartén profunda para freír.
9. Fríe los pastelitos hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados.
10. Escurre los pastelitos en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
11. Finalmente, espolvorea con azúcar impalpable antes de servir.

¿Cuántas porciones rinde esta receta?

Esta receta rinde aproximadamente **20 pastelitos de tamaño mediano**.

¿Cuál es el valor nutricional de cada porción de esta receta?

Cada pastelito contiene aproximadamente:

- **Calorías: 180**

- Grasas: 10 g
- Grasas saturadas: 4 g
- Carbohidratos: 20 g
- Azúcares: 7 g
- Proteínas: 2 g

Cabe señalar que estas son estimaciones, y los valores nutricionales precisos dependen de los ingredientes específicos utilizados en la preparación y las cantidades de cada porción.

¿Cuánto tiempo se puede conservar esta preparación?

Los pastelitos de batata se pueden conservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente por **hasta 3 días**, aunque es ideal consumirlos frescos para disfrutar de su crocantez.

Fuente: Infobae