

TAPADO

REPRESENTANTE DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL HONDUREÑA

Zenia Paz 0009-0004-5726-0548, Dennis Mauricio García. 0009-0004-8758-771X,
Lesly Díaz 0009-0003-3712-8390, David André Suazo Aguiriano. 0009-0009-7838-698X

Licenciatura en Gastronomía, Escuela de Arte y Diseño, Universidad Tecnológica Centroamericana, UNITEC,
Tegucigalpa, Honduras

El tapado es una preparación que contiene carnes (carne salada o seca, chorizo, carne de cerdo fresca o ahumada, chicharrón (pelleja)) o mariscos. Se cocina en una sola olla. Los ingredientes se colocan en capas, y se tapan con cáscaras del plátano, por eso se llama "tapado".

OBJETIVO: Clasificar, diferenciar y encontrar similitudes entre diferentes tipos de Tapado, según sus ingredientes y procesos de elaboración.

MÉTODO: Entrevistas a cocineros de diferentes zonas de Honduras.

RESULTADOS: Existen diferentes versiones de este platillo:

Olanchano, Costeño, de Mariscos y Criollo.

TAPADO OLANCHANO

Se cree que el tapado original viene de Olancho donde las carnes y sus derivados eran muy abundantes. Aunque la res, el cerdo y las técnicas de embutido, salado y ahumado vinieron del viejo mundo, las técnicas de cocción son indígenas.

De Olancho se esparce al resto del país, donde cambia de acuerdo con los gustos y productos disponibles.

Hay tapados que se elaboran con tepescuintle y garrobo (iguana) en ciertas comunidades.



TAPADO OLANCHANO = Tapado Olanchano
COSTEÑO = + Leche de coco

TAPADO DE MARISCOS = Tapado Costeño
= Carnes + Mariscos
Pescados

Al hacer el Tapado de Mariscos cuando las verduras están cocidas, se destapa la olla y se coloca el marisco encima, ya que el marisco no necesita mucho tiempo de cocción.

TAPADO CRIOLLO El Tapado criollo es el que se prepara en la zona centro del país. Se hace a base de un sofrito que contiene tomate, culantro, chile, ajo y cebolla. A diferencia de los anteriores, es una sopa y lleva menos carnes. Algunos le agregan leche de coco.

CONCLUSIONES:

Se denominará Tapado solamente si cumple con dos requisitos:

- si al momento de cocción los ingredientes se colocan en capas
- si la olla va tapada con las conchas de los plátanos.

El **Tapado Olanchano** no debe llevar leche de coco.

El **Tapado Costeño** tiene que llevar leche de coco y ser espeso como un guiso.

El **Tapado de Mariscos** debe cocinarse en capas, llevar leche de coco y taparse.

El **Tapado Criollo** técnicamente no calificaría como tapado por no taparse ni cocinarse en capas y porque lleva tomate y algunos le agregan papa.

Conflicto de interés: Ninguno

Financiamiento: Ninguno

Resumen original. Reseña de tradición oral. Gastronomía de tradición.