

Así como cada objeto susurraba a Proust recuerdos lejanos y sepultados, en Ecuador cada alimento recuerda tiempos perdidos o reencontrados. Buen provecho.

## GLOSARIO

- Aguacate: Avocado, palta, guacamole.  
 Aguardiente: Puro, bebida alcohólica fermentada y destilada.  
 Ají: Chile, guindilla.  
 Albahaca: Planta aromática, alfabega.  
 Aliñar: Aderezar, sazonar, condimentar.  
 Aliños: Especies, especerías, condimentos.  
 Almíbar: Jarabe de azúcar.  
 Atún: Pescado grande de mar, tiburón, tuna, cazón.  
 Bacalao: Mojito, abadejo, reyezuelo.  
 Badea: Fruta grande. Su pulpa es delicada, blanca y dulce.  
 Bagre: Barbo de río, pez sin escamas de color pardo y cabeza grande.  
 Cacao: Chocolate.  
 Calabaza: Zapallo.  
 Camarón: Gambas.  
 Cangrejo: Crustáceo comestible.  
 Cazuela: Cazo de barro, potaje.  
 Cerdo: Chanco, puerco, cochinito.  
 Coco: Fruto del cocotero.  
 Concha: Ostra.  
 Cuy: Mamífero pequeño. El cuy nativo del Ecuador tiene la carne más grasosa que el cobayo.  
 Chicha: Bebida fermentada de granos o frutas.  
 Chicharrón: Residuo de las pellas del cerdo, cuando se ha derretido la grasa. Trocitos fritos dorados y crujientes de cerdo.  
 Chifles: Rodajas delgadas de plátano verde, fritas hasta quedar crujientes.  
 Chivo: Cabrito.  
 Choclo: Mazorca tierna de maíz.  
 Durazno: Melocotón.  
 Empanada: Guiso o manjar cubierto con masa.  
 Freír: Cocer un alimento en aceite, manteca o mantequilla.

- Fréjol: Frijol, porotos, caraota, judías, alubias.  
Fritada: Fritote, fritura.  
Guanta: Tipo de cerdo salvaje.  
Hojas de plátano: Hojas de la planta del banano. Se usan para envolver tamales.  
Humitas: Tamales de choclo (maíz tierno)  
Jora: Maíz germinado para fermentar.  
Librillo: Callos, mondongo, panza.  
Lima: Cítrico, perfumado y dulce.  
Lisa: Mújol.  
Lomo: Solomillo.  
Maduro: Banano maduro, tipo de banano para cocer o freír.  
Mango: Fruta jugosa y pulposa.  
Maní: Cacahuate.  
Manteca de cerdo: Grasa de cerdo derretida.  
Mantequilla: Manteca de la leche.  
Manzana: Fruta de pulpa jugosa. En Ecuador se dan más de 8 variedades.  
Melloco: Raíz redonda.  
Membrillo: Fruta ácida.  
Morcilla: Tripa rellena.  
Morocho: Maíz blanco aperlado.  
Mote: Maíz pelado con cal y agua, y después cocido.  
Paila: Cazuela de bronce.  
Panela: Raspadura, chancaca, piloncillo.  
Papa: Patata.  
Patatas: Patas de res o cerdo, manos.  
Pastel: Torta, cake.  
Pavo: Guajolote.  
Pelar: Quitar la piel.  
Picado: Cortado en trozos pequeños.  
Piña: Ananá.  
Plátano: Banano, verde, guineo.  
Plátano maduro: Maduro.  
Res: Buey, vaca.  
Sandía: Cayote, patilla.  
Sardina: Pez pequeño de carne muy fina.  
Sofrito: Freír ligeramente.  
Sopa: Plato compuesto de líquido y verduras.

Tamal: Tipo de pastel criollo, cocido envuelto en hojas.

Tamarindo: Fruto en vainas. La pulpa es de color oscuro y sabor muy ácido.

Tomate: Jitomate.

Yuca: Mandioca, guacamole, raíz comestible.

Zanahoria: Caraota, azanoria.

Zapallo: Calabaza, auyama.



