

Los buñuelos, un manjar decembrino

Ambato, 02 de diciembre.- Tras cientos de miradas expectantes, entre sonrisas que vienen y van, se bate incansablemente la masa para hacer los buñuelos. Las comerciantes de la Red de Plazas y Mercados Municipales y las del Coliseo de Deportes de Ambato preparan este postre cada diciembre como un elemento imprescindible para las cenas navideñas y fin de año.

Estas bolas de masa elaboradas con harina de trigo, manteca, huevos y fritas en aceite muy caliente, despiertan las pasiones gastronómicas de los paladares más exigentes.

Cecilia Taguada, comerciante del Mercado Modelo, cuenta que los buñuelos más solicitados son los clásicos: de nata, crema, acompañados de una tajada de queso y desbordante miel. Pero la tradición va de la mano con la innovación y, en los últimos años, se han creado nuevos sabores, algunos muy imaginativos: rellenos de plátano, turrón, limón, maracuyá y chocolate blanco. "A todos le gusta saborear cosas nuevas y por eso tratamos de innovar", dice.

Cuando se le pregunta a Doña Ceci cuál es el secreto para darle un buen sabor a sus buñuelos responde: "Necesitamos darle el toque exacto de dulce con el agua de anís, la sal y el azúcar; ni pasarse de huevos porque eso hace que absorba mucha grasa; también hay que amasarles de manera artesanal y llegar al punto con la nueva levadura de sobrecito porque si uno le echa mucha, al día siguiente se hacen muy duros".

¿Y de tantas maneras de prepararlos, cuál es la mejor receta?: "Por supuesto la mía porque la hago con mucho cariño y le pongo una pisca de ambateñidad", sonrío de forma pícara.

"Sabemos que ésta es una tarea importantísima para nosotros y mientras nuestro pueblo tenga posibilidades de trabajo es lo mejor que nos puede suceder. Que esta navidad llena de ilusión sea para compartir en familia y como no para desmandarse con uno que otro antojito de las festividades. Felicitaciones a su organización, empeño y creatividad", expresó el alcalde de Ambato, Luis Amoroso Mora, mientras saboreaba aquellos buñuelos elaborados con las cálidas manos ambateñas. (AJF)