



PABELLÓN CARAQUEÑO *Pabellón criollo.

PABELLÓN CRIOLLO *Plato combinado, popular y urbano, con un alto valor nutritivo, típico de la cocina venezolana, particularmente de Caracas, popularizado desde comienzos del siglo XX, que consiste básicamente en caraotas negras, arroz blanco y carne frita o mechada en salsa, servido conjuntamente en un solo plato, aunque en porciones separadas. Este plato se ha convertido en símbolo de la gastronomía nacional, pues es un producto del mestizaje alimentario, además de que combina sabiamente hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas y minerales. Su valor energético aproximado es de 155 calorías por cada 100 g. Sin. Pabellón caraqueño.

PABELLÓN EN BARANDA *Pabellón criollo que, aparte de sus componentes básicos (caraotas negras, arroz, y carne), lleva tajadas fritas de plátanos maduros.

PABELLÓN ORIENTAL *Pabellón criollo preparado en la región oriental en el que se sustituye la carne mechada por cazón mechado y en salsa.

PACANA *Carya illinoensis*; *C. pecan*; *Hicoria pecum*. *Árbol juglándeo norteamericano, de fruto comestible del tamaño de una nuez y de madera semejante al nogal. *Fruto de este árbol, comestible.

PACAYA *Chamaedorea* spp; *Ch. tepejilote*. *Palmera baja, de tallo delgado, en macolla. Su inflorescencia se come cocinada.

PACHACO *Capparis* spp. *Fruta silvestre, comestible, de sabor agradable, poco conocida y consumida casi exclusivamente en el estado Nueva Esparta.

PACHAMANCA *Plato a base de pescado o carne, condimentados con ají, asados sobre piedras caldeadas, propio de la zona andina de América del Sur. *Carne o pescado, u otra comida condimentados con ají, asados en un agujero que se abre en la tierra y se cubre con piedras calientes. El término significa "olla de tierra".

PACO *Gustavia superba*. *Árbol de las tierras bajas y húmedas de América del Sur. *Fruta de este árbol, nuez que nace en el tronco y tiene el opérculo muy ancho. Se utiliza por la sustancia grasa que rodea las semillas y que tiene un sabor parecido al del aguacate.

PACOTILLA *Fauna acompañante, sin valor comercial, en los bancos de arrastre. *De inferior calidad.

PACURÍ *Bacurí.

PADDY *Arroz paddy.

PAELLA *Del latín "patella" (padilla o sartén pequeño). Plato de origen valenciano, que se ha convertido en el plato español por excelencia. Su fama se remonta al siglo XIX, aunque en épocas más antiguas se guisara en Valencia, España, arroz en la sartén. La paella se prepara con pollo, cerdo, caracoles, algunos moluscos, crustáceos y otros productos del mar, como pescados fuertes, algunas legumbres, especialmente bajocó (una especie de alubia), tomates, alcachofas tiernas, azafrán y aceite de oliva. Las características fundamentales del plato son la presencia del azafrán, del arroz, su cocción en sartén o paellera, y la exigencia de que el grano quede seco y suelto. Hay la paella valenciana (con carne de pollo, cerdo, aunque puede llevar conejo, perdiz, etc.), la paella marinera (con mariscos y crustáceos), la paella vegetal (sólo con ingredientes vegetales), etc.

PAGUARA *Chaetodipterus faber*. *Pez comestible. *En Oriente, azada curva de mango corto usada para sacar la ceniza de la hornilla del trapiche o del budare.

PAILA *Vasija de metal, grande, redonda y de poca profundidad. *Recipiente metálico generalmente esmaltado de gran uso en la cocina zuliana. *Equipo. *Recipiente de metal o de loza, generalmente hierro esmaltado, provisto de un mango, que se usa para cocinar. *En Oriente, recipiente de barro cocido, muy grande, de forma semiesférica y fondo plano, con orejas en el borde, que se usa para almacenar agua, curtir cueros, darle de beber al ganado, etc.

PAILA DE COBRE *Utensilio de cobre, de pequeño tamaño, utilizado en la cocina para preparar algunos dulces, como huecas.

PAJA *Caña de las plantas gramíneas, seca y separada del grano.

PAJARILLA *Plato preparado con asadura, cebolla y alguna salsa. Es típico de los Andes.

PAJUÍ *Mouriri pseudo-germinata*. *Fruta silvestre poco conocida, de sabor ácido que se come directamente o se utiliza para preparar refrescos.

PAJURA *Couepia bracteosa*. *Árbol tropical bajo, muy ramificado. *Fruto de esta planta, drupa ovoide, utilizada en la preparación de jaleas y conservas.

PALA DE HORNERO *Utensilio de hierro utilizado para introducir, o retirar, el pan en el horno, con un largo mango y una pala rectangular.

PALADAR *Parte superior de la boca. *Sabor que se percibe de los manjares.

PALADEAR *Tomar el gusto de una cosa poco a poco; saborearla.

PALAMBRA *Brycon whitei*; *B. falcatus*. *Pez de agua dulce, de coloración plateada, gris sobre los costados y blanca ventralmente. Su talla oscila entre 25 y 40 cm. Su carne, aunque apreciada por pescadores y ribereños, carece de importancia comercial. Se encuentra disperso en la cuenca del Orinoco. Sin. Bocón.

PALAMBRE *Aparejo de pesca formado por un cordel largo y grueso, del cual salen varios ramales equidistantes que llevan anzuelos en sus extremidades.

PALAMENTAZÓN *Palazón.

PALATABILIDAD *Aceptación por parte del consumidor de un producto alimentario como comestible o apto para su consumo, calidad derivada de las cualidades organolépticas del producto y de su apetencia.

PALAY *Arroz paddy.

PALAZÓN *Consumo de innumerables tragos de bebidas alcohólicas. Sin. Palamentazón.

PALAMENTAZÓN *Palazón.

PALEDONIA *Catalina.

PALEDOÑA *En Zulia, catalina.

PALETA *Palo largo con la punta cuadrada, para mover el maíz. **Caulolatilus cyanops*; *C. guppyi*. Pez. *Helado en forma de pala, que se chupa cogiéndolo por un manguito de madera. *Trozo de cerdo, magro y tierno, que envuelve el omoplato.

PALETA AMARILLA *Caulolatilus chrysops*. *Pez marino, de unos 50 cm de largo y unos 800 g de peso. Color azul grisáceo con tonos amarillos en el dorso. Comestible, pero de escasa a ninguna importancia comercial.

PALETERO *Encargado de mezclar la leche y de separar los trozos de caseína durante la fabricación de queso.

PALIBERCHE *Trago de alguna bebida alcohólica.

PALILLO *Mondadientes.

PALITO *Unidad de cuenta equivalente a 28 libras de maíz, arvejas, café, etc.

PALITRAQUE *Trago de alguna bebida alcohólica.

PALIZA *Libación de bebidas alcohólicas.

PALLAR *Lomito aplastado, mucho más delgado que un filete, que se fríe recubierto de harina y queso parmesano.

PALMA AFRICANA *Elaeis guineensis*; *E. melanococca*. *Palmera de 15 a 20 m de alto, de tronco más ancho hacia la base. *Fruto de esta planta, drupa ovoide, de color verde a negro o rojizo. De pericarpio amarillo rojizo y rico en aceites.

PALMA BABASÚ *Babasú.

PALMA CATECHU *Areca.

PALMA DE AZÚCAR *Arenga pinnata*; *A. saccharifera*. *Palmera originaria de Malasia. Del pedúnculo de sus inflorescencias se obtiene savia, que contiene de 12 a 15% de azúcares, que se fermenta y se usa para bebidas.

PALMA DE CERA *Camaúba.

PALMAS DE VINO *Palmeras cuyos frutos o inflorescencias se utilizan para preparar bebidas fermentadas. Entre estas palmas encontramos el coco, la cola de pescado, el corozo colorado, el coyol, el dátil, el murumuru, la nipa, etc.

PALMAS UTILIZADAS EN ALIMENTACIÓN *Palmeras cuyos frutos o inflorescencias se emplean para el consumo humano, como: la areca, el moriche, la pacaya, las palmas de azúcar, las palmas de vino, la palmera de sagú, el palmito, el salak, etc.

PALMARROSA *Cymbopogon martini*. *Hierba saborizante, también utilizada para la extracción de un aceite rico en geraniol.

PALMERA *Golosina hecha de hojaldre, en forma plana con dos espirales opuestas, que se cubre con almíbar de azúcar.

PALMERA DE SAGÚ *Metroxylon* spp. *Palmera de tronco recto, de 8 a 10 m de altura. De la médula de su estípote se obtiene una fécula conocida como sagú, que consiste sólo de carbohidratos.

PALMERAS *Plantas de gran utilidad para el hombre de los trópicos. Sus frutos y semillas son de alta eficiencia en la producción de aceites utilizables en la alimentación y en la industria. Los aceites extraídos de su mesocarpo se conocen comercialmente con el nombre de aceites de palma, y cuando se obtienen del endosperma de las semillas se conocen como aceites de nuez.

PALMERAS ACEITERAS *Palmeras oleaginosas, principalmente: el babasú, el coco, el co-

hune, la coroba, el corozo colorado, el licuri, la mocaya, etc.

PALMISTE *Chamaerops humilis*; *Ch. excelsa*; *Euterpe longepetiolata*; *E. oleracea*; *Geonoma arundinacea*; *G. baculifera*. *Palmera utilizada en la alimentación humana, especialmente sus brotes foliares.

PALMÍTICO, ÁCIDO *Ácido graso que se encuentra en el aceite de la palma.

PALMITO *Parte comestible de ciertas palmeras, que comprende su extremidad vital, los brotes tiernos y los tejidos tiernos del estípote de la palma.

PALMITOS *Brotes foliares aún sin abrir, obtenidos de muchas palmeras, en especial de los géneros *Iriartea*, *Geonoma* y *Euterpe*. Para ello se derriba la palmera y se corta la parte superior del tronco.

PALO *Trago de bebida alcohólica.

PALO DE ACURE *Zorroco loco.

PALO DE MORA *Charo.

PALO DE NUEZ *Taque.

PALO DE VACA *Brosimum utile*. *Árbol lactífero de la familia de las Moráceas que mide de 15 a 25 m de altura. Tiene hojas alternas elípticas de unos 20 a 30 cm, receptáculo floral globoso y fruto drupáceo amarillo. Crece en la cordillera de la Costa. Produce un látex bebible al que se le atribuyen propiedades medicinales y nutritivas.

PALOAPIQUE *Preparado algo espeso de arroz con frijoles, con un ligero sabor a manteca y aliños. Plato hecho con arroz, frijoles y carne seca.

PALOAPIQUE BARINÉS *Plato típico de los Llanos, compuesto de cecina gorda de res, frijoles y arroz, cocido todo, mezclado con un punto de ají y un pedacito de papelón. Es alimentación corriente tanto de las peonadas como de los propietarios de hatos y de haciendas. En la región guayanesa es muy conocido de los trabajadores de

los sarrapiales y de los jornaleros que laboran en las minas.

PALOMA *Columba livia*. *Ave doméstica del orden de las Columbiformes, descendientes de la paloma silvestre o zurita. De la paloma doméstica se ha formado una gran variedad de razas, cercana a las 200, algunas de ellas productoras de carne. Su período de incubación es de 19 días y el de crianza es de 28 días. Al término del período de crianza, los pichones están listos para el consumo. Su carne es abundante y de excelente calidad y sabor. Las palomas adultas, en cambio, tienen una carne fibrosa y oscura y de sabor no tan grato.

PALOMA DE MONTE *Columba corensis* spp. *Ave muy abundante en el pasado en la región de Macanao donde fue cazada despiadadamente con redes, por su carne muy apreciada. Su número ha disminuido considerablemente.

PALOMETA *Mylossoma aureum*. *Pez de agua dulce, de cuerpo aplanado, ancho y redondo, de color negro y con unas manchas en el lomo y en la barriga. Su carne es muy apreciada. **Mylossoma duriventre*. Pez de agua dulce, presente en los ríos y las pequeñas lagunas. Vive en grandes cardúmenes. Su cuerpo tiene forma de disco y su cabeza es pequeña. Su aleta ventral parece una quilla, y tiene cuerpo y cabeza plateados y las aletas transparentes. Para muchos su carne es muy sabrosa y, junto con el pavón, destaca entre todos los peces de los ríos. *Nombre común utilizado para identificar a las especies *Mylossoma duriventre* y *M. aureum*. **Alectus ciliaris*. Pez marino de hasta 1 m de largo. De color azul con reflejos plateados hacia la parte dorsal y blanco plateado ventralmente. Es común en las costas, y su carne, de excelente calidad, tiene cierta importancia comercial.

PALOMETA FRITA CALABOCEÑA *Plato típico de Calabozo, estado Guárico, sobre todo entre enero y marzo, que consiste en palometa frita con casabe o arepas, o con yuca hervida.

PALOMITA DE MAIZ *Cotufa.

PALOTEADO *Chocolate con plátano verde asado y molido que se sirve en cazuelas. Es típico del estado Sucre, y antes se lo comía con queso

rallado, haciendo una pasta densa, o bien con pescado seco, asado y casabe. Sin. Paloteao. *Ebrio.

PALOTEAO *Paloteado.

PALTA *Aguacate.

PAMPANITO *Povonotus tracanthus*. *Pez marino comestible.

PÁMPANO *Trachinotus* spp. *Pez marino con cuerpo muy comprimido lateralmente y alto. Azul en la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Comestible. En Venezuela hay cuatro especies con cierta importancia comercial y que han sido objeto de ensayos de cultivo en cautiverio, aunque es muy sensible a las enfermedades. Su carne es de excelente calidad.

PÁMPANO MONO *Peprilus paru*. *Pez marino. De color gris pardusco en el dorso y azul plateado en el vientre. Especie común capturado al arrastre frente al delta del Orinoco. Los ejemplares de mayor tamaño se capturan en la región nororiental y en el golfo de Venezuela. Comestible, pero su carne no es muy apreciada en los mercados.

PAMPIROLADA *Papirolada.

PAN *Porción de masa de harina, levadura y agua que se cuece en un horno y sirve de alimento, entendiéndose que es de trigo cuando no se identifica otro grano. Puede tener varias formas que toman nombres especiales, pero se llama pan a la pieza grande, redonda y achatada. *Masa muy sobada y delicada, dispuesta con manteca o aceite, que usan en pastelerías y cocinas para pasteles y empanadas. *Porción de masa de harina de maíz y de otros cereales. *Masa de figura de pan. *Todo lo que sirve para el sustento diario.

PAN ALIÑADO *Pan elaborado a base de harina de trigo, papelón, azúcar, huevos, levadura, agua y aliños.

PAN ÁZIMO *Pan sin levadura.

PAN BLANCO *Pan de harina de trigo refinada, aliñado con manteca, sal y poca levadura.

PAN BROTE *Pan grande, oscuro, redondeado, elaborado con harina de trigo y ocumo, por los pobladores de origen alemán de la Colonia Tovar, estado Aragua.

PAN CANILLA *Pan alargado de estilo francés.

PAN CHEPE *Tipo de arepa que se prepara con maíz sarazo. Este nombre proviene de Altigracia de Orituco, estado Guárico, pero este estilo de arepa, aun cuando de rara ocurrencia y conocida con otros nombres, se usa en distintas zonas del país. Para su elaboración, se sancocha un poco de maíz sarazo, sin despojarlo de la cutícula que cubre sus granos, luego se muele y se da forma a las arepas.

PAN CORSO *Pan hecho con huevos, harina, manteca y levadura, agua y sal.

PAN DE AGUA *Pan corriente, también llamado pan salado. Dentro de este tipo de panes se incluye la galleta marinera, muy utilizada en otros tiempos tanto dentro de la isla de Margarita como a bordo de los barcos. Es un pan cuadrado de unos diez centímetros por lado, uno de espesor y muy tostado. Se conserva durante largo tiempo. Asimismo, dentro de este grupo se incluyen los bizcochos, de los cuales se elaboran dos tipos: bizcocho torcido, en forma de un ocho, elaborado principalmente en Porlamar y utilizado mucho en la dieta de enfermos; y el bizcocho redondo o huela de sapo, fabricado en La Asunción y utilizado para mojar con café, chocolate y otras bebidas. Es dado a los niños pequeños en la época de la dentición para fortalecerles las encías.

PAN DE AÑO *Árbol de pan.

PAN DE CARNE *Albondigón, carne molida y luego moldeada.

PAN DE GUAYA *Arepa rellena con queso guayanés.

PAN DE HORNO *Rosquilla dulce preparada con harina de maíz cariaco tostada, manteca, queso y anís, y endulzada con azúcar morena. Sin. Ahogagato. *En Oriente y otras zonas del país, empanada de harina de maíz cariaco y manteca de

cerdo, rellena de plátano endulzado con papelón. Sin. Empanada de pan de horno.

PAN DE HORNO BURRERO *Pan dulce elaborado con maíz pilado o harina de maíz, leche, agua, azúcar morena, mantequilla, queso y anís.

PAN DE JAMÓN *Pan hecho de harina de trigo, huevo, mantequilla, sal, leche y levadura, relleno de jamón, pasas y aceitunas, consumido en la época de Navidad. La primera vez que se elaboró fue en una panadería caraqueña en diciembre de 1905.

PAN DE LECHE *Pan elaborado con harina y leche, de miga gruesa, pesado, de fácil digestión. Entre los panes de leche destaca el pan aliñado, el cual, además de leche, lleva huevos y granos de anís chiquito.

PAN DE LIMA *Viejo pan caraqueño, probablemente venido de Lima, de factura muy laboriosa. Consistía en una masa de harina y papelón que se dejaba reposar cuatro horas; luego se le agregaban otros condimentos (anís, limón); dos horas después se le sobaba con manteca, y una hora más tarde se ponía al rescoldo en un horno de fuego suave.

PAN DE NUEZ *Pan dulce larense elaborado con la harina extraída de la nuez americana, abundante en el piedemonte andino de Lara.

PAN DE PALO *Árbol de pan, Fruta de pan.

PAN DE PASAS *Pan preparado para la época navideña, de masa dulce y fuerte en especias (aliños). Se prepara a base de harina de trigo, levadura, leche, pasas, mantequilla, vainilla, clavos de especia, nuez moscada y anís chiquito.

PAN DE PIQUITO *Pan caraqueño muy estimado en el pasado, de forma ovalada, con una hendidura central que terminaba en picos en los dos extremos.

PAN DE POBRE *Árbol de pan.

PAN DE POBRES *Funche.

PAN DE TUNJA *Tipo de pan arrollado en espiral y cubierto de azúcar, elaborado con harina de trigo, mantequilla, huevos, vino, azúcar, manteca, levadura, agua de azahar y vainilla. Este pan probablemente procede de la población colombiana de Tunja y se hizo famoso en El Tocuyo, estado Lara, en el siglo XIX. *Pan dulce muy popular en Caracas a principios del siglo XX, enrollado en espiral y cubierto de azúcar.

PAN DEL AÑO *Pan preparado en trozos con melado de papelón, o con conserva de guayaba. Se usa como postre.

PAN DE LA VIDA *Buteria hypoglauca*. *Fruta tropical.

PAN DULCE *Pan azucarado o con sabor dulce.

PAN FRANCÉS *Pan alargado, delgado, de masa salada, con corteza dura y miga porosa.

PAN INTEGRAL *Pan elaborado con harina integral.

PAN ISLEÑO *Pan pequeño, redondeado, con surco central, de masa salada, suave y compacta, poco tostado.

PAN PELADO *Arepa hecha con maíz entero, "pelado" en ceniza, muy molido con cutícula y pico.

PAN SALADO *Pan con sabor salado.

PANACHE *Panaché.

PANACHÉ *Cerveza de sifón con limonada, servida en los cafés parisinos.

PANADERÍA *Oficio de panadero. *Sitio donde se hace o vende el pan.

PANADERO/RA *Persona que elabora o vende pan.

PANAL *Conjunto de celdillas prismáticas hexagonales de cera, colocadas en series paralelas, que las abejas forman dentro de la colmena para depositar la miel.

PANAQUE *Cochliodon plecostomoides*. *Pez de agua dulce disperso en la cuenca del Orinoco. De tamaño mediano y el rayado negro de la cabeza y del cuerpo destaca sobre el cuerpo oliváceo uniforme. Es comestible, pero de escaso interés comercial.

PANCHITO *Pristipomoides aquilonaris*. *Pez marino, de unos 20 cm de largo. Color rojizo o rosado con reflejos plateados en el dorso y blanco plateado en el vientre. Es una especie común en las costas del Atlántico y del Caribe. Su carne es comestible y de buena calidad para el consumo en fresco. Tiene importancia comercial.

PANDEPÍS *Pan típico de la península de Paria, preparado con jengibre, clavos de especia, canela, harina de trigo, pasas y papelón; horneado. Su nombre deriva del francés "pain d'épices".

PANEL DE CATADORES *Grupo de personas, elegidas por su gran percepción sensorial, encargadas de definir las cualidades organolépticas de un producto alimentario de una forma tan objetiva como sea posible.

PANELA *Meladura del jugo de la caña de azúcar procesado, una vez solidificada en forma rectangular prismática. Es compacta, dulce y de color marrón claro. *Conserva dulce y seca de forma rectangular o cuadrada prismática, que se hace con papelón o azúcar y coco u otra fruta. *Panecillo dulce hecho de arroz.

PANELITA DE SAN JOAQUÍN *Bizcocho dulce y tostado de forma rectangular y poco grosor que se hace desde el siglo XIX en el pueblo de San Joaquín, estado Carabobo, a base de papelón blanco, almidón, harina y huevos.

PANERA *Cesta grande para transportar o servir el pan.

PANETELA *Catalina blanca.

PANETÓN *Panettone.

PANETTONE *Pan italiano con frutas secas, de masa suave y duradera, que se sirve en Navidad. Sin. Panetón.

PANIFICACIÓN *Conjunto de operaciones relativas a la fabricación del pan.

PANOJA *Estructura donde se desarrolla el grano de maíz, con un número de hileras que varía de 12 a 16, una producción de 300 a 1.000 granos, y un peso entre 190 y 300 g por cada 1.000 granos. Corresponde a la mazorca.

PANQUÉ *Producto de elaboración industrial a base de harina de trigo, leche en polvo descremada, margarina, huevos frescos, azúcar y sal. Producto moldeado de color tostado en la superficie, miga suelta de color amarillo tenue. Su nombre procede del inglés "pound cake".

PANQUECA *Tortica un poco espesa, hecha a base de la mezcla de harina, huevo y leche. Su nombre proviene del inglés "pancake".

PANTRY *Habitación auxiliar situada al lado de la cocina, que se usa para comidas informales. *Juego de sillas y mesa para comer, hecho de madera, metal o plástico, que está por lo general dentro de la cocina. *Despensa.

PANZA *Barriga. *Parte convexa y saliente de ciertas vasijas. *Primera de las cuatro cavidades del estómago de los rumiantes.

PAPA *Solanum tuberosum*. *Planta solanácea americana, de flores blancas o moradas, y cuyas raíces llevan en sus extremos gruesos tubérculos carnosos muy feculentos. *Tubérculo de esta planta, comestible de gran consumo a escala mundial. *Alimento, comida. Sin. Patata.

PAPA CARIBE *Dioscorea bulbifera*. *Planta originaria del Asia. *Rizoma de esta planta, de color gris, de pulpa amarillenta, comestible, pero que debe cocinarse previamente por contener algunos principios venenosos.

PAPA DE AÑO *Variedad de papa que produce tubérculos de cáscara morada y amarilla y de una sola cosecha. *Tubérculo de esta planta.

PAPADA *Grasa del cerdo, que se encuentra en el cuello del animal.

PAPAÍNA *Diastasa hidrolizante obtenida del látex de la papaya o lechosa, que se disuelve y peptoniza la carne.

PAPAS A LA HUANCAÍNA *Plato peruano, servido como entrada fría, elaborado con papas cocidas y una salsa de queso fresco fría.

PAPAS FRITAS *Preparación universal que consiste en dedos o láminas de papas fritas en aceite, espolvoreadas con sal y consumidas generalmente con salsa de tomate.

PAPAYA *Lechosa.

PAPAYITO *Tapaculo.

PAPAYO *Lechoso.

PAPEAR *Masticar un alimento y deglutirlo. *Tomar un alimento, comer.

PAPEADO/DA *Dícese de la persona que ha comido bien. *Gordo.

PAPELÓN *Meladura del jugo de la caña procesada, una vez solidificada en forma cónica, dulce y de color marrón claro. *Corte de carne de la res, grueso y de forma rectangular que se usa para hacer asado. *Sección de carne de res de aproximadamente 1,3 kg de peso, de forma más o menos cónica, que va pegada al hueso de la paleta del animal, sobre el extremo superior de las patas delanteras.

PAPELÓN BLANCO *Papelón de grano duro y seco, y de color blancuzco, utilizado frecuentemente para la elaboración de melcocha.

PAPELÓN DE GRANO *Papelón fino, bien cristalizado, de color amarillento y con muy pocas impurezas.

PAPELÓN DORADO *Papelón de color claro.

PAPELÓN NEGRO *Papelón de color negro, hecho con la cachaza de caña o con ingredientes de calidad deficiente.

PAPELONCITO *Golosina de forma cónica hecha con almíbar teñido de varios colores. *Golosina de forma cónica hecha con azúcar y con otros ingredientes, especialmente pulpa de fruta.

PAPELONCITO DE PURDEGOTA *Granjería caraqueña de principios del siglo XX, elaborada con papelón y que tiene forma de cono.

PAPILLA *Sopa espesa y nutritiva.

PAPILLOTE *Preparación cocida y servida en una envoltura de papel de aluminio o de otro papel resistente al calor.

PAPIROLADA *Salsa de origen español, común en la Colonia, hecha en mortero mezclando ajos, pan y agua. Sin. Pampirolada.

PAPITAS DE LECHE *Golosina hecha a partir de la cocción de leche, canela, azúcar y maicena.

PAPO DE LA REINA *Atrina seminuda*; *A. rigida*. *Concha marina de forma espatular, bastante larga. De ella hay ricos placeres en las inmediaciones de la isla de Coche. Es de muy buen sabor, algo dulzaino. Se prepara guisada. *Bizcochuelo cubierto con clara batida y azucarada.

PAPO'E VIEJA *Pasta de catebía cocida con miel de papelón, canela y envuelta en hojas de plátanos, que se elaboraba en zonas cercanas a Cumaná, estado Sucre.

PAPRIKA *Capsicum tetragonum*. *Especia. *Pimiento molido usado como condimento. *Colorante natural. *Variedad de pimienta de gran consumo en Hungría, donde se usa para condimentar el famoso goulash.

PARAO *En los Andes, golosina hecha con melado de caña de azúcar batido, envuelta en cucuruchos de hojas de la misma planta.

PARAPARA *Semilla del paraparo, esférica, negra y lisa, con almendra comestible. *Café no desecado y secado con su concha. Sin. Café trillado.

PARAPARO *Sapindus saponaria*. *Árbol sapindáceo americano, cuyo fruto es la parapara.

PARAPE *Tortuga de carey.

PARCHA *Nombre común a varias especies de plantas trepadoras de la familia de las Pasifloráceas, que producen frutos globosos de agradable sabor. *Badea.

PARCHA GRANADINA *Badea.

PARCHITA *Passiflora* sp. *Planta trepadora de las Pasifloráceas, de hojas trilobuladas o acorazonadas y flores blancas. Fruto de estas plantas, globoso y oviforme; contiene numerosas semillas, rodeadas de una sustancia dulce-acídula y muy aromática. Es comestible en algunas especies. Sin. Fruta de la pasión, Maracuyá.

PARCHITA AMARILLA *Passiflora ligularis*. *Planta perenne de las Pasifloráceas, que se cultiva en zonas templadas y elevadas. *Fruto de esta planta, que mide unos 6 cm de largo y 5 cm de diámetro, oviforme, de corteza amarilla, comestible y muy estimada.

PARCHITA COLONIERA *Granadilla dulce.

PARCHITA DE CULEBRA *Parchita de montaña.

PARCHITA DE MONTAÑA *Passiflora foetida*. *Planta silvestre, densamente pilosa, de hojas acorazonadas y flores blancas con vetas moradas. *Fruto de esta planta, de unos 2 cm de diámetro, piloso, de color amarillo y comestible. Sin. Parchita de culebra, Taguatagua.

PARCHITA MARACUYÁ *Passiflora edulis*. *Planta perenne trepadora de la familia de las Pasifloráceas, cultivada especialmente para la producción industrial de jugo. Fruto de 5 a 8 cm de largo, casi esférico u ovoide, de color púrpuro o amarillo en la madurez, según la variedad. Las semillas están rodeadas por un arilo amarillento, comestible, de sabor ácido y muy aromático. La fruta se arruga al madurar. Sin. Fruta de la pasión.

PARCHITA VERDE *Passiflora vitifolia*. *Planta silvestre con flores rojas. *Fruto oviforme, de unos 5 cm de diámetro, muy oloroso y comestible.

PARFAIT AMOUR *Licor francés de 30°, dulce, elaborado a base de violetas.

PARFAITS *Helados perfumados, hechos con mantecado y nata batida.

PARGO *Denominación genérica para los peces de la familia Lutjanidae, de coloración generalmente rojiza o amarillenta, que comprende 17 géneros y 103 especies, la mayoría de las cuales habita en fondos rocosos y coralinos. En Venezuela se conocen 6 géneros y 15 especies de peces marinos. En conjunto, constituye un recurso pesquero de gran importancia comercial, por su abundancia y la excelente calidad de la carne de la mayoría de las especies, especialmente del pargo cebadal (*Lutjanus analis*), pargo dientón o de piedra (*L. griseus*), pargo dorado (*L. mahogoni*), pargo real o colorado (*L. purpureus*), pargo guanapo (*L. synagris*) y del pargo rojo (*L. campechianus*), etc.

PARGUETE *Rhomboplites aurorubens*. *Pez marino de carne muy apreciada. *En Nueva Esparta, galleta delgada y quebradiza, circular, de harina ligeramente dulce, condimentada con un poco de jengibre.

PARICHE *Cydista aequinoctialis*. *Bejuco trepador, utilizado para amarrar las cargas o las cuentas de casabe.

PARMENTIER *Término que indica que en la composición de un plato forma parte, de alguna manera, la papa. El barón Antoine Agustín de Parmentier, de quien deriva el nombre, introdujo el cultivo y el consumo de la papa en Francia a finales del siglo XVIII.

PARMESANO *Queso italiano de fama mundial, hecho con leche cruda de vaca, de pasta extradura, propio para rallar y elaborado, con denominación de origen, en Parma, donde se le conoce como Parmigiano-Reggiano.

PARRA *Vid.

PARRILLA *Carne de res asada a la brasa. *Reunión informal en la que se ofrece a los invitados carne asada a la brasa. *Rejilla metálica donde se asa la carne. *Plancha hecha con adobes de barro por donde se mete el combustible para suministrar el fuego a los fondos en la fabricación del papelón.

PARRILLA ARGENTINA *Carne de res y vísceras (bofe, chinchurria, etc.) asadas. Sin. Parrillada argentina.

PARRILLA CRIOLLA *Carne de res asada, acompañada de yuca, queso y aguacate. Sin. Parrillada criolla.

PARRILLADA *Reunión informal en la que se ofrece a los invitados carne asada a la parrilla. *Carne de res asada a la brasa.

PARRILLADA ARGENTINA *Parrilla argentina.

PARRILLADA CRIOLLA *Parrilla criolla.

PARSAT *Comida de origen hindú, propia de las fiestas ritualísticas celebradas en la península de Paria, elaborada con coco, mantequilla, azúcar, leche cortada y trozos de pan de trigo.

PASA *Uva madura y deshidratada. Son famosas las pasas de Corinto, de pequeño tamaño.

PASABOCA DE COCO *Golosina que nos viene desde la época colonial, hecha a base de coco rallado, azúcar molida y agua de azahar o esencia de vainilla. Llevada a hervor, se le agrega mantequilla, yemas de huevo batidas y harina de trigo.

PASADO *Producto sin frescura, a punto de descomponerse.

PASAJERO *En los Andes, relleno colocado en la arepa, el pan, etc.

PASAPALO *Bocadillo liviano y salado, que se sirve para acompañar bebidas alcohólicas. Sin. Botana, Canapé, Tapa.

PASAPURÉ *Utensilio empleado para triturar ciertos alimentos, y reducirlos a puré.

PASHA *Licor de Turquía, de 25°, a base de café.

PASIFLORÁCEAS *Plantas perennes americanas, trepadoras, provistas de zarcillos, que incluyen numerosas especies frutales, tanto de zonas cálidas como de zonas frías. Las especies más conocidas de las tierras bajas son la *Passiflora quadrangularis*, *Passiflora macrocarpa* y *Passiflora alata*, originarias de Brasil, de frutos grandes, que se emplean para preparar refrescos y, en menor grado, se consumen como frutas frescas. En el grupo de las Pasifloráceas de tierras altas, destaca la *Passiflora ligularis* y la *Passiflora edulis*, de frutos de cáscara dura y mesocarpo seco, utilizadas como frutas frescas o para jugos por los arilos ácidos y suculentos que rodean las semillas.

PASOTE *Chenopodium ambrosioides*. *Hierba muy aromática de la familia de las Quenopodiáceas, que crece de 50 cm a 1,2 m de alto, de hojas lanceoladas, glandulosas en la cara inferior, de borde dentado y color verde oscuro; flores inconspicuas. Las hojas y las semillas son medicinales y se utilizan como saborizantes.

PASPOSA *Caripusa.

PASTA *Masa hecha de una o diversas cosas machacadas. *Masa trabajada con manteca o aceite y otras cosas, que sirve para hacer pasteles, hojaldres, empanadas, etc. *Pieza pequeña hecha con masa de harina y otros ingredientes, cocida al horno, que se recubre a veces con chocolate, mermelada, etc. *Masa hecha con harina de la parte exterior del grano de trigo, porque contiene la mayor cantidad de gluten, de la que se hacen fideos, tallarines, macarrones, ravioles, canelones, etc.

PASTA ASCIUTTA *Nombre italiano que se da a todas las pastas secas (espaguetis, tallarines, etc.).

PASTA DE AJO *Producto homogéneo de consistencia cremosa, obtenido a partir de la mezcla de ajo y sal refinada. Su sabor es picante y su color amarillo claro. Se emplea en preparaciones como condimento.

PASTA DE HÍGADO *Masa hecha con hígado molido, condimentos y aditivos, generalmente de fabricación industrial.

PASTA DE HOJALDRE *Masa o pasta preparada con mucha grasa y que, al ser doblada varias veces mientras se amasa, produce al hornearla una estructura de hojas delgadas superpuestas y muy quebradizas.

PASTA DE TOMATE *Concentrado de tomate que contenga 24% o más de sólidos solubles naturales de tomate.

PASTA VINDALOO *Mezcla hindú de especias, procedente de Goa, en cuya elaboración se usa normalmente muchos condimentos picantes. Se hace con chiles, suavizados con canela y cilantro, comino, zumaque, ajo y jengibre y ligados con vinagre hasta formar una pasta.

PASTAS *Dícese de todo género de pastas alimenticias, especialmente de las pastas italianas de harina.

PASTEL *En repostería, dulce confeccionado con alguna de las pastas habituales (hojaldre, bizcocho, etc.) y relleno con nata, mermelada, pulpa de frutas, crema, chocolate, etc. *Empanadas de carne u otra vianda, lo mismo que a los asados de carne o pescado preparados en un molde. *Masa de harina y manteca en que se envuelve crema o dulce, y a veces carne, fruta o pescado, cocinándose después al horno. *Nombre de la hallaca en algunos lugares de la región oriental.

PASTELERÍA *Lugar donde se hacen o se venden pastas, dulces y pasteles, etc.

PASTELERO/RA *Persona que hace o vende pastas, dulces, pasteles, etc.

PASTEURIZACIÓN *Sistema creado por Louis Pasteur (1822-1895), que fue empleado posteriormente para higienizar la leche con la finalidad de destruir mediante el calor los gérmenes patógenos para el hombre, reduciendo también en gran medida otros gérmenes banales presentes en la leche. Las técnicas de pasteurización se denominan LTLT (baja temperatura, largo tiempo) y HTST

(alta temperatura, corto tiempo). La primera consiste en mantener la leche en un depósito a una temperatura de 61 a 67 °C durante 30 minutos. En la segunda, la leche se encuentra circulando en forma continua, a través de un intercambiador de calor siendo sometida a 71 °C durante aproximadamente 15 segundos. En ambas técnicas, se procede después al rápido enfriamiento de la leche.

PASTEURIZADORA *Fábrica donde se elaboran productos pasteurizados, en particular leche pasteurizada

PASTICHO *Pasta plana de aproximadamente 10 cm de ancho por 15 cm de largo. *Plato de origen italiano que se prepara alternando sucesivamente capas de esta pasta con carne molida guisada, quesos, jamón, salsas u otros ingredientes, para luego cocinarse al horno.

PASTIFICACIÓN *Fabricación de pastas alimenticias (fideos, macarrones, tallarines, etc.), elaboradas a partir de sémolas de trigo duro, sal y agua, a las que se añaden eventualmente huevos, tomates o espinacas.

PASTILLA *Porción pequeña de pasta, generalmente de figura cuadrangular o redonda, como la pastilla de chocolate.

PASTIS *Bebida refrescante preparada con anetol, sustancia fragante y blanca, llamada también esencia de badián, o anís estrellado y alcohol. Se puede añadir cilantro e hinojo. *Aperitivo anisado de 45°, con característico sabor a regaliz u orozuz.

PATA *Pie y pierna de los animales. *Hembra del pato.

PATA DE CABRA *Pepitona.

PATACÓN *Tostón.

PATAGRÁS *Queso amarillo con alto contenido de grasa, importado de Estados Unidos y de Holanda. *Variedad de queso gouda. Sin. Pategrás.

PATANA *Jessenia batana*. *Palma con frutos purpúreos que contienen en el mesocarpo un aceite verduzco, parecido al del olivo.

PATARUCA *Nombre de cierto tipo de gallinas de carne, de patas cortas, de cuerpo más voluminoso que el de las gallinas criollas.

PATARUCO *Gallo no apropiado para la pelea.

PATASCA *En México, masa de maíz previamente tratado con cal.

PATASTE *Theobroma bicolor*. *Planta del género *Theobroma*, con fruto grande, elipsoidal, que se usa para mezclar con el cacao.

PATATA *Papa, entre los españoles.

PATÉ *Pasta comestible generalmente hecha de carne o hígado picado de cerdo o aves. *En la península de Paria, tipo de empanada preparada con harina de trigo y que se rellena con dulce de cambur (Paté-banán) o de coco (Paté-coco). *Producto alimenticio para consumir en frío, elaborado básicamente con hígado de cerdo. *Producto francés elaborado con hígado de ganso, cebado especialmente con este propósito (Paté de foie gras).

PATÉ-BANÁN *En la costa sucrense, empanada de harina de trigo rellena de jalea de cambur.

PATÉ-COCÓ *En la costa sucrense, empanada de harina de trigo rellena de coco.

PATEGRÁS *Patagrás.

PATILLA *Citrullus lanatus*; *C. vulgaris*. *Planta rastrera de la familia de las Cucurbitáceas, probablemente originaria de África. Fruto de esta planta, esférico, elipsoidal o cilíndrico, según el cultivar; de unos 30 a 50 cm de diámetro, liso, verde uniforme o con manchas de diferentes tonos. La pulpa, dulce, roja o rosada, es tejido placentario, formado por parénquima lleno de agua y azúcares. Las semillas se comen en África y Asia y son de alto valor nutritivo. Sin. Sandía.

PATO *Ave palmípeda, de la familia de las Anátidas, de cuello y tarsos cortos, pico ancho y plano. Se domestica con facilidad y su carne es comestible.

PATO BRASILEÑO *Amazonetta brasiliensis*. *Pato de color negro en la parte superior de la cabeza, la nuca, el lomo inferior y la rabadilla. De color gris en los lados de la cabeza y del cuello; pardo en el vientre, y de color rojo naranja en el pico y las patas.

PATO CALVO *Anas americana*. *Pato con corona blanca, con lista verde que atraviesa los ojos, mejilla y cuello blancos con pintas negras, lomo gris rosáceo y pecho y costados rosados.

PATO CARRETERO *Neochen jubata*. *Pato de unos 59 cm de largo, de plumaje blanco grisáceo en la cabeza, el cuello y el pecho; alas, cola y lomo negros, con algunas partes de color canela, blanco y verde metálico. Habita en zonas arboladas del Orinoco y sus afluentes.

PATO CUCHARA *Cochlearius cochlearius*. *Pato de 58 cm de largo, pico negro muy ancho y plano. Plumaje blanco en la frente, negro en la corona, gris en la parte dorsal, blanco rosáceo en el pecho y castaño en el abdomen. Habita en pantanos cerca de mares, ríos y lagos, manglares y selvas de galería.

PATO DE MONTE *Sarkidiornis melanotos*. *Pato de color blanco en la cabeza, el cuello, el pecho y el vientre central; con manchas negras en la cabeza y el cuello; y negro en el lomo, los costados y las alas. Tiene el pico negro con copete alto y carnoso.

PATÓGENO *Cepa microbiana o agente responsable de una enfermedad.

PATO GÜIRE *Güire.

PATO GÜIRIRÍ *Güire.

PATO MALIBÚ *Anas bahamensis*. *Pato de color pardo claro en el lomo superior y vientre, pardo oscuro en el lomo inferior, cola color canela, base del pico rojo naranja y el resto gris.

PATO NEGRO *Netta erythrophthalma*. *Pato de unos 50 cm de largo, plumaje pardo negruzco con una franja blanca en las alas. Tiene el pico gris-azulado con la punta negra. Habita en algunas zonas de los estados Zulia y Aragua.

PATO REAL *Cairina moschata*. *Pato de unos 84 cm de largo, de plumaje negro con reflejos verdosos y una gran mancha blanca en las alas. Tiene la cabeza encrestada. Habita en lagunas y esteros de los Llanos y en sitios pantanosos y arbolados.

PATO YAGUASO *Dendrocygna* sp. *Pato de plumaje pardo estriado con manchas blancas, ocre y negras. Tiene el pico y las patas grises. Habita en bandadas en sabanas, pantanos y arrozales del llano.

PATOLA *Trichosanthes anguina*; *T. cucumerina*. *Planta anual de las Cucurbitáceas, probablemente originaria de la India. *Fruto de esta planta, largo y cilíndrico, liso, que se come tierno o cocinado, cortándolo en tajadas.

PATRÓN DE CONSUMO *Modalidades de elección y consumo de alimentos por un individuo o un grupo en respuesta a influencias fisiológicas, psicológicas, culturales y socioeconómicas.

PATRÓN DE CONSUMO APARENTE *Equivalente a la disponibilidad neta de alimentos, es decir, lo que está disponible para el consumo, pero no necesariamente es lo que se consume, puesto que, posteriormente, se produce una serie de pérdidas desde la cosecha hasta la boca del consumidor.

PATRÓN DE CONSUMO REAL *Consumo efectivo de alimentos condicionado por factores económicos, culturales, sociales y psicológicos, que se mide a través de las Encuestas de Consumo de Alimentos.

PATUCO *Red de pesca con forma cónica.

PAUJÍ *Crax* sp. *Ave gallinácea de la familia de las Crácidas. Mide de 60 a 96 cm de largo, de plumaje negro lustroso o pardo oscuro, copete o cresta prominente, pico fuerte, alas robustas y pa-

tas largas. Habita en matorrales y bosques altos. Su carne es muy estimada. Sin. Paujil. **Mouriri pseudo-geminata*. Árbol melastomatáceo, abundante en el estado Falcón.

PAUJÍ COPETE DE PIEDRA *Pauxi pauxi*. *Ave de plumaje negro azulado lustroso por encima y blanco en la zona ventral y en la parte de la cola. Tiene en la frente un copete óseo azulado, y el pico y las patas de color rojo. Habita en las zonas montañosas de las cordilleras de la Costa y de los Andes.

PAUJÍ CULO COLORADO. *Mitu tomentosa*. *Ave de plumaje negro azulado por encima y castaño en la zona ventral, en los costados y en la punta de la cola. Tiene el pico y las patas rojas. Se encuentra en los estados Aragua, Apure y Bolívar.

PAUJÍ DE COPETE *Crax daubentoni*. *Ave de plumaje negro lustroso por encima, blanco en la zona ventral y punta de la cola y estriado de blanco en el pecho. Tiene cresta de plumas rizadas hacia adelante. Habita en los Llanos, Guayana, y en los estados Aragua, Carabobo, Sucre y Monagas. *Nombre común a varias especies de aves de la familia de las Crácidas, que presentan una cresta rizada hacia adelante y bien desarrollada, el abdomen blanco y el pico y las patas de coloración roja.

PAUJIL *Paujil.

PAULINIA *Cupana.

PAUPIETTE *Lomo de res o de pescado enrollado y guarnecido con una farsa.

PAVA *Penelope* sp. *Ave de la familia de las Crácidas que mide unos 60 cm de largo. Tiene plumaje pardo olivo oscuro con estrías blancas en las partes anteriores, cresta de plumas en la cabeza y carúñales rojos debajo del pico. **P. purpurascens*. Ave de las Crácidas que mide unos 90 cm de largo, de plumaje pardo oscuro bronceado con manchas blancas en el cuello y el pecho. Tiene la cabeza desnuda de color negro azulado, la garganta roja y las plumas de la cabeza forman una cresta erizada. Habita en las selvas pluviales de todo el país.

PAVITO *Dulce yaracuyano elaborado con harina de trigo y jalea de plátano maduro.

PAVO *Meleagris gallopavo*. *Ave gallinácea de patas altas y cuerpo pesado, originaria de América del Norte, particularmente de México. De ese pavo salvaje se obtuvo el pavo doméstico, con el cuello y la cabeza desnudos, cola azul y roja y moco o apéndice extensible sobre la frente. Sin. Guajolote, Pisco. *Golosina hecha de coco crudo y papelón.

PAVO RELLENO NAVIDEÑO *Plato típico de la comida navideña, cuya elaboración comienza días antes de la matanza del animal, haciéndole ingerir trocitos de nuez moscada, para darle gusto a la carne, y vinagre, para suavizar y blanquear su carne. Una vez beneficiado, se rellena con una pasta hecha con sus propias entrañas, carne de cerdo, chorizos desmenuzados, alcaparras, aceitunas, pasas y almendras, macerado todo en vino blanco dulce. Se cose la piel y se hornea.

PAVÓN *Nombre común a varias especies de peces fluviales de hasta 70 cm de largo, varios kilogramos de peso y coloración vistosa. **Geophagus daemon*. Pez de agua dulce, que alcanza unos 20 a 30 cm de largo. Sobre los costados presenta tres manchas oscuras alargadas verticalmente. Su carne es muy estimada. Frecuenta los morichales de aguas cristalinas y se halla disperso por las cuencas del Orinoco y del Amazonas. **Cichla ocellaris*. Pez de agua dulce, conocido como pavón estrella o pavón amarillo; el más conocido y apreciado entre los pavones. Abunda en los ríos del llano. Su cuerpo es verde grisáceo u olivo, con manchas gris oscuro. Su cuerpo tiene círculos dorados. Su carne es muy apreciada. **Cichla temensis*. Pez de agua dulce, conocido como pavón mariposa, pavón pintado, pavón cinchado o venado, de coloración verde amarillenta en el dorso y blanca en el vientre con tres franjas verticales de color negro intenso con puntos o manchas claras. **Cichla nigrolineata*. Pez de agua dulce conocido como pavón real, que alcanza unos 40 a 60 cm de longitud. Los ejemplares adultos ostentan una coloración olivácea sobre el dorso, pasando a gris y luego a dorada sobre los costados y la parte lateral de la cabeza. Tiene manchas negras, aureoladas de amarillo dorado

sobre los flancos y el ocelo. Especie escasa, de excelente carne, que se encuentra en las aguas claras del Orinoco.

PAVONA *Astronotus ocellatus*. *Pez fluvial de hasta 30 cm de largo y 800 g de peso, con el cuerpo ovalado y alto, la cabeza obtusa y la boca ancha, de coloración verde oliva muy vistosa; con un ocelo negro rodeado por un círculo anaranjado o amarillo en la aleta caudal. Ampliamente distribuido por el Orinoco, especialmente en la región del Delta. Su carne es muy apreciada por los pescadores ribereños. sin. Oscar. *Vieja.

PAY *Anglicismo por "pie", que significa pastel, y se pronuncia "pay". En Venezuela nombra un pastel de frutas.

PAYA *Bebida fermentada de casabe remojado en agua y endulzada con batata o papelón.

PAYARA *Cynodon* sp.; *Hydrolicus* sp.; *H. scomberoides*. *Pez fluvial de hasta 80 cm de largo y más de 3 kg de peso, de boca grande y dos dientes prominentes en la mandíbula inferior. Coloración azul oscura en el dorso, plateada en los costados y blanquecina en el abdomen. Habita particularmente en el río Orinoco y tiene gran importancia para la pesca deportiva. Su carne es comestible. En cierta época del año consume la hierba artemisa (*Ambrosia artemisiaefolia*), que le da a su carne un cierto amargor agradable.

PEBRE *Manera de preparar aves en salsa muy condimentada con vino, aceitunas, pasas, alcaparras, etc. *Salsa de pimienta, ajo, perejil y vinagre. *Plato de la zona selvática que consiste en guisar presas de rabipelado, oso palmero o curí. *Plato colombiano, típico del departamento de Bolívar, cercano a Venezuela, a base de carne, ají, cebolla y habichuela. *Ensalada con tomate, cebolla, cilantro, sal, pimienta, vinagre de vino y aceite. *Sopa peruana de gallina o pollo, con arroz y de color amarillo.

PECES *Nombre que designa animales vertebrados que viven en el agua, cuya sangre cambia de temperatura con el ambiente. De sangre roja y generación ovípara. Tienen vejiga natatoria y por lo general escamas. Se mueven con aletas, casi

siempre fusiformes, respiran por branquias y tienen una sencilla circulación de la sangre. Hay unas 40.000 especies conocidas, siendo el grupo de vertebrados el más numeroso. Se dividen en cuatro clases: peces cartilagosos (Elasmonbrancios); peces óseos (Teleósteos); esturiones (Ganoideos), y peces pulmonados (Dipneos). Hay peces de agua dulce, de agua salada, o que pueden vivir en ambas.

PECHO *Corte de carne de res, de la región costal y el esternón.

PECHUGA *Región pectoral o pecho de las aves, dividida en dos porciones por la quilla del esternón, siendo la parte que proporcionalmente produce más carne, y la más estimada, de todo el cuerpo del ave.

PECO *En Oriente, recipiente hecho de una tapa o de un coco de forma alargada, partido transversalmente, y usado como vaso o taza. *Recipiente hecho con dos taparas de distinto tamaño cortadas transversalmente para que calcen entre sí, de modo que el más grande sirva de tapa. Se utiliza para guardar provisiones, como café y papelón.

PECORINO *Queso italiano producido en el centro y sur de Italia y en las islas de Cerdeña y Sicilia. De pasta firme o dura, granulosa y de sabor picante, ideal para rallar, hecho con leche de vaca, de oveja, de cabra, o las mezclas de éstas. Entre los pecorino destacan el romano (con leche de oveja, ocho meses de maduración, hecho mayormente en Cerdeña); el sardo o fiore sardo (con leche de oveja, nueve meses de maduración y de Cerdeña), y el siciliano o canestrato siciliano (de leche de oveja, hecho en una canestra, cesta de junco trenzado).

PECTINA *Sustancia gelificante presente en numerosos vegetales, principalmente en las manzanas y las cáscaras de los cítricos. Las pectinas son un aditivo alimentario utilizado especialmente en confituras y mermeladas.

PEGADURA *Parte de la comida cocinada, especialmente del arroz, que se queda pegada en el fondo del recipiente. *Acción de pegar. *Unión que resulta de haberse pegado una cosa con otra.

PEGAJOSO/SA *Que se pega con facilidad.

PEGÓN *Abeja sin agujón que produce una miel oscura y ácida y que anida en árboles y piedras. Está revestido de una sustancia pegajosa, por lo que se adhiere al pelo y a la piel de las personas.

PEGONCITO *Abeja sin agujón.

PEGOSTE *Alimento que, al cocinarse, generalmente por exceso de agua, adquiere una consistencia blanda y se adhiere al recipiente que lo contiene.

PEJEGALLO *Callorynchus callorynchus*. *Pez marino, de cuerpo redondeado y sin escamas, que tiene sobre la cabeza una especie de cresta carnosa que le baja hasta la boca.

PEJERREY *Odeteshes regia*. *Pez marino, acantopterigio, de cuerpo fusiforme, cabeza casi cónica, aletas pequeñas y cola ahorquillada, que forma cardumen y es de carne muy estimada.

PEJIBAYE *Pijigüao.

PELADILLA *Almendra confitada, lisa.

PELADO DE CANGREJO *Plato típico de la península de Paria, elaborado a base de carne de cangrejo y arroz, y preparado como una paella.

PELAGRA *Síndrome caracterizado por trastornos digestivos, dolores raquídeos, debilidad, descamación y, en estados más avanzados de la enfermedad, por alteraciones nerviosas y mentales. Es una enfermedad carencial debida a la falta de niacina o ácido nicotínico. Históricamente la deficiencia de niacina se asocia a una dieta basada en el maíz. Esto se atribuye a su bajo contenido de triptófano y a que la niacina se encuentra en forma de una sustancia poco absorbible por el ser humano. El tratamiento del maíz con cal en la preparación de tortillas en México y Centroamérica, o en la elaboración de la arepa de maíz pelado en algunos países suramericanos, aumenta la biodisponibilidad de niacina.

PELAO *Plato típico guayanés, hecho a base de gallina acompañada con arroz, y condimentada

con tomate, cebolla, ajo, sal, cebollín, alcaparra, pimentón, ají dulce, pimienta negra, comino y papelón rallado. *Plato de la costa del estado Sucre, preparado con arroz y pollo, o carne salada de cerdo, o camarones.

PELAO COLORADO *Variedad de trigo introducida por el Ministerio de Agricultura y Cría en los Andes. Sin. Pelón criollo.

PELAR *Quitar la piel, el pelo, la corteza, la vaina a una cosa.

PELETIZACIÓN *Proceso para elaborar pellets, o comprimidos, a partir de una fórmula alimenticia en forma de harina, con la ayuda de máquinas especiales.

PELLA *Grasa del cerdo que cubre las vísceras. *Masa apretada de forma redondeada. *Conjunto de los tallitos apretados de la coliflor y otras plantas análogas antes de florecer. *Pellada.

PELLADA *Bloque de mejillones. *Pella.

PELLEJO *Piel. *Comida mediocre.

PELLIZCO *Porción pequeña que se quita de una cosa. *Porción mínima de un ingrediente, generalmente de sal.

PELÓN CRIOLLO *Pelao colorado.

PELOTAS *Plato que se prepara con la masa del maíz fermentado, en forma de bollito, aderezado con papelón y especias; se envuelve en hojas verdes de plátano y se consume frío. Los aderezos varían según la región o el gusto de cada persona.

PELTRE *Aleación de cinc, plomo y estaño. *Material con el que se fabrican vajillas y otros utensilios de uso doméstico como poncheras o alfajinas. *Utensilio hecho con este material.

PENCA *Hoja grande aplanada, gruesa y carnosa de ciertas plantas como el cocuy (*Agave cocui*), la cocuiza (*Furcraea* sp.) y la zábila (*Aloe vera*). *Parte carnosa de ciertas hojas cuando no lo son por completo. *Tallo de ciertas hortalizas.

PENDANGA *Eugenia uniflora*. *Arbusto pequeño, de hasta 6 m de alto, de origen americano. *Fruto de este arbusto, baya de unos 2 a 3 cm de diámetro, de color rojo vivo cuando madura y de sabor agridulce. Es comestible.

PENICILLIUM *Familia muy extendida de mohos micelianos, de los cuales algunos participan en el proceso de maduración de los quesos, otros producen micotoxinas de elevada toxicidad y otros dan lugar a la putrefacción de los vegetales.

PENUS *Postre de origen hindú, que consiste en leche cortada dulce, servido en la península de Paria.

PEPA *Semilla o hueso de cualquier fruto.

PEPINILLO *Cucumis anguria*. *Planta baja de tallos delgados, cubiertos de pelos. *Fruto de esta planta, elipsoidal, cubierto de protuberancias en forma de espinas, con pulpa comestible, escasa y vercosa. Sin. Pepino de sabana. *Pepino pequeño encurtido.

PEPINITO *Cojón de gato.

PEPINO *Cucumis sativus*. *Planta cucurbitácea originaria de la India y, según algunos, del África. *Fruto de esta planta, elipsoidal o prismático, con 3 a 5 lados en los cultivares modernos, amarillo o verde claro en la madurez, liso o con apéndices espinosos muy espaciados. Se consume en ensaladas y encurtidos. Sin. Cohombro.

PEPINO DE MONTE *Cucumis dipsaceus*. *Pepino duro, consumido sancochado con sal, o como verdura en hervidos de pescados, particularmente en la isla de Margarita.

PEPINO DE SABANA *Pepinillo.

PEPINO DULCE *Solanum muricatum*. *Hortaliza, cuyo fruto, de esférico a ovoide, es de sabor azucarado, aromático, de pulpa gruesa, carnosa y amarilla.

PEPITA DE UVA, ACEITE DE *Uno de los lípidos alimentarios más ricos en ácidos grasos esenciales, extraído de la semilla de uva.

PEPITONA *Arca zebra*. *Molusco marino bivalvo de la familia de los Árcidos, que mide hasta 10 cm de largo. Habita en fondos rocosos y arenosos de las islas de Coche y Margarita y del estado Sucre. Es comestible. *Se prepara sancochada, guisada o guisada con arroz. Tiene bastante reputación la sopa de pepitonas guisada con ají chirel y arroz. Desde la década de 1940 funciona la industria del enlatado de pepitonas en Venezuela, al natural o guisadas con o sin picante. Sin. Pata de cabra.

PEPITORIA *Guisado que se hace con todas las partes comestibles del ave, o sólo con los despojos, y cuya salsa tiene yema de huevo. *Por extensión, otras carnes preparadas de manera similar.

PEPPERMINT *Licor de 30°, a base de menta.

PEPÓNIDE *Nombre genérico del fruto de las Cucurbitáceas: fruto carnoso unido al cáliz, con una sola celda y muchas semillas adheridas a tres placentas.

PEPSINA *Enzima proteolítica que forma parte del jugo gástrico y que contribuye a la digestión.

PEPTONAS *Producto comercial formado por péptidos solubles de dimensiones bastante grandes. Se obtiene mediante degradación enzimática de la carne o de los productos cárnicos que permite la solubilización de las proteínas.

PEQUI *Caryocar brasiliense*. *Árbol bajo muy ramificado. *Fruto de este árbol, con mesocarpo harinoso, rico en aceites aromáticos, comestible y empleado en la preparación de licores.

PEQUIA *Caryocar villosum*. *Árbol bajo muy ramificado. *Fruto de este árbol, drupa cuyo mesocarpo contiene aceite, y su semilla grasas. La semilla se come tostada, como una nuez.

PER CÁPITA *Expresión latina que significa "por cabeza", utilizada en el cálculo de las disponibilidades o del consumo de alimentos para definir la importancia de estos valores referidos al individuo medio dentro de una población concreta.