

# Granada

Alain Galán

## Gastronomía

Granada es conocida como la isla de las especias, considerando las especias como economía fundamental para la isla caribeña; como el clavo, la pimienta, el azafrán, el jengibre, la canela, el laurel, etc. Aunque hay una especia que destaca por encima de las demás: la nuez moscada, de la que Grenada es el tercer productor a nivel mundial, después de Indonesia.<sup>1</sup> siendo así como atractivo turístico las fábricas de la nuez moscada que hay en las ciudades de Gouyave, Grenville o Victoria, la nuez moscada no es solo una especia usada en la cocina, pues tiene otras muchas aplicaciones: aliños, masajes, abonos, combustible, afrodisíaco o el licor de “Ron de Granada”<sup>2</sup>

Con la capa más externa, se hace mermelada de nuez moscada. No es como la cascara de melocotón, pero está muy buena. Se puede tomar en tostadas y utilizar en pasteles. La siguiente capa, de color rosa, se seca y se usa molida sobre carnes y pescados. La última que recubre la semilla que todos conocemos no se retira hasta el momento de usar la semilla, por lo que tiene una conservación más duradera.

Y con nuestra conocida semilla se aderezan arroces, carnes y pescados. Se usa en helados, cremas pasteleras y cócteles.

Masticada, las gentes del lugar dicen que tiene un afecto alucinogeno o como dicen aquí, made you happy. Así se puede disfrutar de una tartita de coco con helado de nuez moscada. De un rico ron poch (coctel del lugar).

---

<sup>1</sup> <http://thegalleyclub.com/grenada-la-isla-de-las-especias/>

<sup>2</sup> <http://dondeviajar.republica.com/viajes/grenada-la-isla-de-las-especias.html>

Pero también la isla por ser región del caribe se manejan en su gastronomía los platillos a base de mariscos, moluscos y pescado, por lo que la mayor parte de la región entre las islas de Trinidad y Tobago, Haití, República Dominicana, Puerto Rico comparten la mayoría de la cultura gastronómica con Granada.



También se encuentran uno de los platillos típicos que es el **Escabeche del Pez de sal** en donde los ingredientes son Cebolla, Chilli, Aceite de aceituna, Sal. Pescado cocinado, Pimiento verde, Lechuga y se prepara de la siguiente manera Aplaste la cebolla y chilli con un tenedor; agréguele el aceite de aceituna y mézclelo con el pescado y la sal. Guarnezca con tiras de pimiento verde en una cama de lechuga.



El **Lambi** que son Caracoles preparados de diferentes maneras. Anqué este se prepara en la mayoría de las islas del caribe Lambí guisado, Paella de Lambí, Lambí a la Vinagreta, entre otros.

Y como el plato nacional de granada el **oiled down** (aceite hacia abajo) sal, pan, pescados, apio, cebollinos, leche de coco, chilli, tornillos de primavera. y se prepara de la siguiente manera deje la carne en agua fría desde la noche anterior. en el momento de cocinarla, bótele el agua. en una cacerola ponga capas alternadas de carne, pan y pescado. mezcle el chilli, tornillos y cebollinos y agréguelos a la cacerola con el apio y la leche de coco. tápela herméticamente y deje hervir la mezcla. reduzca a fuego lento hasta que el líquido sea absorbido y el estofado este aceitoso.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> <http://www.caribeinsider.com/es/comidatipica/222>

