

El Suspiro a la Limeña es de influencia islámica y nació del manjar blanco

09/09/2005 - Autor: RRP Internet - Fuente:

http://www.rpp.com.pe/portada/gastronom_iacute_a/19832_1.php

La conocida gastronoma Isabel Álvarez estuvo en los estudios de RadioProgramas del Perú para poner en claro la denominación de origen del Suspiro a la Limeña (peruano), que tiene una influencia del islam y se encuentra además reseñado desde sus orígenes como: Manjar Real del Perú en el Nuevo Diccionario Americano de Cocina de 1868.

"Chile no tiene dulces significativos que lo sustenten ante el mundo gastronómico", dijo Álvarez al comentar que se trataría de un envidia sana la decisión de la empresa chilena Soprole de haber intentado registrar el Suspiro a la Limeña desde 1997.

El manjar blanco o (menjar blanc) es un genérico que se remonta a las culturas medievales, este dulce llegó procedente de España al Perú. El manjar aunque usted no lo crea es el antecesor de nuestro Ají de Gallina. Se presentaba como una crema espesa compuesta de pechuga de gallina, arroz, almendras y azúcar; de unos ingredientes de origen árabe e ibérico.

El manjar blanco así descrito, fue considerado un plato que la cocina medieval española aportó a Europa. En Francia fue recogido como "mangier Blanc", Italia lo llamó Blanc mangieri.

En el Perú se conocieron dos versiones del (menjar blanc) : la del manjar blanco con pechuga de gallina y azúcar y espesado con harina de arroz; y el manjar blanco sin pechuga de gallina con sólo azúcar y harina, de donde nació el Suspiro a la Limeña, gracias al hábil ingenio de manos prodigiosas en la cocina peruana.

Para preparar un buen Suspiro a la Limeña debe cuidar que el manjar blanco no esté muy caliente para que así no se pueda estropear el merengue de las yemas de huevo que con la potencia del oporto hace de nuestro postre un producto único.