

¿Al ajillo, fritas o en fricasé? ^[1]

Enviado el 2 abril 2008 - 2:26pm

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:



Por Gerardo E. Alvarado León / galvarado@elnuevodia.com ^[2] endi.com ^[3] Atrás quedó el bistec encbollado. Imagínese degustando un típico plato de arroz con habichuelas acompañado de iguana guisada y tostones. O transpórtese a un día de playa en Piñones y que le ofrezcan un pincho o una alcapurria rellena de lagarto exótico. Parecería una idea descabellada para quienes aseguran tener buen gusto, pero para un par de científicos de la Universidad de Puerto Rico (UPR) en Río Piedras agregar las iguanas a la dieta puertorriqueña es la manera más viable para acabar con la plaga. Estos verdes animales llegaron a los “pet shops” en los años 70, cuando estuvo de moda tener especies exóticas como mascota. Con el tiempo sus dueños las liberaron al ver que alcanzaban hasta siete pies de largo. Hoy se encuentran bien adaptadas en toda la Isla, incluso en Vieques y Culebra. Se han convertido en una pesadilla: en el aeropuerto internacional han obstaculizado el tránsito en las pistas de aterrizaje y despegue; y en las carreteras aparecen aplastadas por los autos. El Departamento de Recursos Naturales y Ambientales (DRNA) recibe decenas de llamadas de ciudadanos que se quejan porque han invadido sus patios. Y los agricultores han tenido que ingeniárselas para evitar que acaben con todos sus cultivos. Las iguanas son, además, una amenaza para el ecosistema. Como anidan bajo tierra, cuando la hembra está lista para poner sus huevos, cava un túnel en terreno suave - como la arena-, prepara una cámara donde los coloca y sale por otra cavidad. Esos túneles erosionan el suelo y socavan estructuras. Como no tienen un depredador que las aceche, son un riesgo para la fauna nativa. Estudios recientes indican que las iguanas arrancan la corteza a los manglares, volviéndolos más vulnerables a enfermedades. También se comen los pequeños

cangrejos y acaban con los huevos de aves. Todo esto motivó a los científicos Carlos J. Rivera y Juan D. Daza a adoptar una solución simple: comérselas. El procedimiento es sencillo. Luego de atrapar el lagarto en su estado natural, preferiblemente un hábitat limpio, se echa a hervir por unos 15 minutos “para que la piel afloje”. Una vez pelado, se cortan los mejores pedazos y todo está listo para su cocción. Si se prefiere, antes de su preparación, las iguanas pueden ser alimentadas con maíz durante varios días “para limpiarles el sistema”, como a los jueyes. “Es una de las mejores carnes que he probado. Hace unos meses mi familia hizo una iguanada, al estilo boricua, y el resultado fue mucha gente satisfecha y contenta de haber probado un plato tan exquisito”, dijo Rivera. El consumo de estos reptiles es muy común en Centro y Suramérica, informó. “Quizás parezca una idea algo cruda, pero es muy acertada. Una iguana sacada de un lugar limpio, y preparada en un buen fricasé, sorprenderá a sus invitados con su sabor, textura y calidad. Su carne es baja en grasa, liviana, fácil de digerir y gratis”, agregó. Daza detalló que la carne de iguana es rosada-rojiza y su sabor y textura “no son tan fuertes” como los del pollo. El científico advirtió que hay una serie de consideraciones que deben tomarse en cuenta al momento de capturar y preparar estos animales. Específicamente, se refirió al lugar de procedencia de las iguanas, ya que algunas se desarrollan en aguas contaminadas y podrían transmitir salmonela. “Deberían venderlas en restaurantes. Les convendría, porque es una carne muy saludable”, precisó Daza. Más allá de declararlas una especie dañina (plaga) el Reglamento de Vida Silvestre de 1994, el DRNA no cuenta con un plan de control para las iguanas, que no acostumbran ser violentas, a menos que se sientan acorraladas. El biólogo Alberto Álvarez indicó que la responsabilidad de disponer de los lagartos recae en los ciudadanos. “El reglamento estipula que para matarlas no hay que tener permiso, así que aquellas personas que lo hagan no estarán violando la ley”, aseguró. Explicó que la agencia no tiene como política recoger aquellas que invaden establecimientos, excepto si ponen en riesgo la salud de las personas. Sobre la opción de comérselas, Álvarez se mostró confiado en que el DRNA daría su aval a la medida. “Es algo viable y todo dependerá de que el paladar boricua se acostumbre. El organismo de las iguanas está más limpio que el de un cerdo, pero todo depende de la manera en que se cocinen”, sostuvo.

Source URL: <https://www.cienciapr.org/es/external-news/al-ajillo-fritas-o-en-fricase?page=19#comment-0>

Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/al-ajillo-fritas-o-en-fricase> [2]

<mailto:galvarado@elnuevodia.com> [3]

http://www.elnuevodia.com/diario/noticia/puertoricohoy/noticias/¿al_ajillo,_fritas_o_en_fricase?/385599