

## TRAÉ ALFAJORES

### EPISODIO 13: Duce de Leche

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de [ventureoutspanish.com](http://ventureoutspanish.com), un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Episodio trece de “Traé alfajores”, y vamos a saldar otra deuda que teníamos. Esta vez hablando del dulce de leche. Un tema que ya tocamos tangencialmente, pero que no encaramos de forma directa.

Ya hablamos de alfajores, en el último episodio. Antes habíamos hablado del helado, próximamente vamos a hablar de facturas, pero no le dimos todavía al dulce de leche el lugar que merece.

Así que en el episodio de hoy vamos por el dulce de leche.

Bueno, el dulce de leche es un sabor argentino muy representativo. Aunque existe en otros países y el sabor puede ser bastante parecido al argentino, me parece que lo que hay en Argentina es una fijación muy fuerte con el dulce de leche, que no sé si es tan clara en otros países.

Lo comemos solo y también se lo ponemos a todo. Es común comerlo en el desayuno, en una tostada, o en un pan con manteca y dulce de leche o con queso blanco y dulce de leche; o a la merienda.

Hay panqueques con dulce de leche hay flan con dulce de leche, budín de pan, con dulce de leche. El helado de dulce de leche y sus mil variantes es algo que no pueden perderse, y lo mismo con los alfajores de nuestro último episodio.

En los kioscos también hay una tableta de dulce de leche que se llama Vauquita, que no me canso de recomendar.

Una torta de cumpleaños en el setenta y cinco por ciento de los casos, tiene dulce de leche. Puede tener también crema, baño de chocolate, mil cosas así por el estilo, pero cada y seguro una torta de cumpleaños tiene dulce de leche.

Los ingredientes del dulce de leche son leche entera, azúcar y bicarbonato de sodio. Ahora, algo curioso es que muy pocas veces comí dulce de leche casero y creo que esto es igual para muchos argentinos y muchas argentinas.

No es una receta especialmente difícil, pero creo que no es tan común cocinarlo, hacerlo en casa, porque la receta implica estar sobre la olla unas casi dos horas y hay que tener mucho cuidado con el punto de cocción para evitar que se pase.

Según un video que vi, la proporción es más o menos de cuatro a uno, o sea, que para dos litros de leche se usan unos cuatrocientos cuarenta gramos de azúcar, y hay que cocinar a fuego muy lento sin parar de revolver.

Algunas personas que no consiguen dulce de leche en el extranjero lo que hacen es cocinar la leche condensada, y parece que al cocinarla alcanzan un punto muy parecido al que tiene el dulce de leche.

Hay quienes dicen que el dulce de leche es demasiado empalagoso, y no les gusta por eso. También muchos extranjeros tienen la misma crítica. Generalizando, a muchos extranjeros el mate no les gusta porque es muy amargo y el dulce de leche no les gusta porque es muy dulce.

Pero Sobre gustos no hay nada escrito. Mi recomendación para todos los humanos de este diverso planeta es que lo prueben y decidan.

Por lo pronto, esto ha sido todo por hoy.

Nos encontramos la próxima con otro episodio. Mientras tanto, pueden visitar [ventureoutspanish.com](http://ventureoutspanish.com), y seguir aprendiendo cosas de Argentina y del español rioplatense.

En la descripción dejo el enlace a la transcripción de este episodio, y si sienten ganas de apoyar a este podcast y decir gracias a través de Buymeacoffee, también van a tener el link en la descripción.

Les dejo un abrazo, y muchas gracias por escuchar.

Nos vemos.