

Pupusas

Por Maribel Burdick



En el Salvador hay variedades de platillos pero el platillo más típico, el que se come a cualquier hora del día son las pupusas. Hay un dicho muy conocido que dice que si visitas el Salvador y no comes pupusas es como si no hubieras ido. Hay buenas noticias para los que han visitado el Salvador y extrañan sus sabores caseros de los mercados y fondas. La señora Dina nos trajo su cocina salvadoreña a Grand Rapids, MI.

Dina abrió su primer restaurante hace seis años llamado *La Original* localizada en 4639 S. Division Ave. El restaurante captó la atención por ser la primera pupuseria en Grand Rapids. Fue tanto el éxito que tuvo entre los latinos que tres años después *La Original #2* abrió sus puertas en el 2019 S. Division Ave.

Los restaurantes cuentan con un ambiente familiar. En sus paredes se aprecian murales de escenas típicas del Salvador y banderas de todos los países latinos. El menú tiene una variedad de platillos centroamericanos. Éste incluye las pupusas sin lugar a duda que son tortillas gruesas de masa de maíz rellenas de queso, frijol, puerco, loroco, jalapeños, carne asada o camarón entre otros acompañadas con una ensalada de repollo y salsa roja. En el menú también hay sopas de

mariscos, tortas, yuca, tostones hechos de plátano macho, tamales en hoja de plátano, pollo frito, y paquetes para niños con sándwiches y papas fritas entre otros.

Cada país tiene su platillo especial y en este caso, no importa si es para el desayuno, la comida o la cena las pupusas hacen acto de presencia. Y si por alguna razón no has visitado el Salvador, no pierdas oportunidad y visita este rinconcito salvadoreño y deléitate con sus sabores tradicionales.