

Qué tienen los kebabs que gustan tanto

Los kebabs son uno de los productos más consumidos en la actualidad. A pesar de que se trata de una comida que procede de la zona oriental se ha extendido rápidamente por occidente siendo consumida en la actualidad en una gran cantidad de países. ¿Qué tienen los kebabs que gustan tanto?

Historia

La palabra kebab no hace referencia solo a un tipo de comida, de hecho, se refiere originalmente a una variedad generosa de pinchos de carne que son originarios del Medio Oriente. Sin embargo, en la actualidad la palabra kebab se usa para referirnos a un tipo de kebab muy específico que es el más consumido en Europa y que procede de Turquía. Su nombre es Döner Kebab aunque lo correcto sería llamarle solo 'Döner'.

En sus orígenes el kebab era la comida de los reyes persas, es decir, era un alimento muy exquisito reservado para unos pocos. El pueblo iraní solo podía comerlo una vez al año que era el día que coincidía con la fiesta del año nuevo persa. Es curioso pensar que hoy en día está a disposición de todos y en una gran cantidad de países tanto en Asia como en Europa siendo una de las comidas rápidas más vendidas en todo el mundo.

El Kebab más consumido en Europa

El kebab más consumido en Europa, el Döner kebab, procede de Estambul y es hijo de una fusión entre la forma de entender el kebab en oriente y en occidente. La palabra 'Döner' significa de forma literal 'carne a la parrilla que da vueltas' y hace referencia a la carne que se cocina sobre un eje de manera vertical.

Este alimento tan codiciado se prepara con carne bovina y carne de pollo aunque en ocasiones, dependiendo del país, se puede encontrar la carne bovina mezclada con carne de oveja.

El Döner kebab se suele consumir en un pan especial, de aspecto redondo y aplastado llamado pan de pita que procede de la cocina balcánica y también de lo que se conoce como Cercano Oriente u Oriente Próximo que es la región oriental que está más próxima al Mar Mediterráneo y que incluye países como Omán, Catar, Yemen, Georgia, Armenia, Baréin, Turquía, Irán o Emiratos Árabes.

Los países europeos en los que más se consume el Döner kebab son Austria, Suiza, Francia, Holanda, Dinamarca, Reino Unido y España. Alemania también forma parte de los países europeos en los que los Döner kebab son ampliamente populares, de hecho, se estima que se consumen en él alrededor de un millón al día y que es la comida rápida más consumida en todo el país.

Una interesante combinación de nutrientes

El Döner kebab se realiza con carne que asegura un buen aporte de proteínas, pan que es el que ofrece el contenido en carbohidratos y verduras que son fuente de vitaminas, minerales y fibra. Desde

el punto de vista nutricional es un alimento completo aunque recomendado para un consumo moderado por su aporte en grasas y también en azúcares si se abusa de las salsas.

A nivel de consumo, lo que quizás resulta lo más atractivo de este tipo de kebabs son las exóticas especias utilizadas para aromatizar y dar sabor a la carne, así como la combinación de ésta con un pan ligero y unas deliciosas y seductoras salsas. Las más conocidas son la salsa de yogur y la salsa picante que generalmente se usan combinadas sobre la carne y la verdura.

El kebab 'a la española'

Se dice que hay tantos tipos de kebabs como manos las cocinen así que este alimento oriental tan popular puede adquirir una gran variedad de presentaciones y sabores.

En algunos lugares se presentan con patatas fritas y ensalada mientras que otros locales han apostado incluso por hacer hamburguesas o incluirlas en pizzas. Una de las fusiones más originales la encontramos en D'Kebabs, un local especializado en esta propuesta alimenticia turca que destaca, no solo por sus cuidadas presentaciones sino por la variedad de la propuesta que ofrece la carta tanto en salsas como en ensaladas, postres o aperitivos.

Esta empresa se localiza, de momento, en Totana así que son los murcianos y los que visiten la ciudad los que están más cerca de poder probar esta variedad de productos turcos 'a la española' que se presentan de una forma muy apetecible. Sin embargo, esta empresa se está estableciendo como una franquicia por lo que los emprendedores que deseen establecer su propio local en otras zonas de España pronto podrán hacerlo contactando directamente con los creadores de esta original idea. Además, teniendo en cuenta las cifras de consumo, todo apunta a que se trata de una inversión con mucho potencial.

Datos de contacto:

Aroa Díaz

Redacción de contenidos

Nota de prensa publicada en: [Murcia, España](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Murcia](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>