

Los Tequeños, el bocado que cruzó fronteras y conquistó paladares

Los tequeños, esos bastones dorados de masa frita y queso fundido, son más que un simple snack (pasapalo), son **un símbolo de identidad venezolana**, un ritual compartido entre generaciones y hoy en día, un producto global que ha sabido adaptarse sin perder su esencia. Su fórmula es tan simple como infalible: harina de trigo, azúcar, mantequilla, queso blanco y una fritura perfecta. Pero detrás de esa sencillez hay una historia larga, emotiva y deliciosa que merece ser contada.

¿Quién inventó los tequeños?

Aunque no hay acta de nacimiento oficial, la versión más aceptada -y la que mejor huele a verdad- sitúa el origen de los tequeños en **Los Teques**, capital del estado Miranda, en Venezuela. Allí, en la década de 1920, las hermanas **Báez** comenzaron a servir lo que entonces llamaban 'enrolladitos de queso' a sus invitados. La receta se volvió costumbre en eventos sociales y rápidamente comenzó a circular de mano en mano... y de paladar en paladar.



Estación de tren Los Teques, el transporte que lo llevaba a Caracas





El Encanto una parada entre Caracas y Los Teques

Otra anécdota muy repetida habla de una **cocinera doméstica** que trabajaba en una casa caraqueña, pero que en sus veranos en Los Teques ideó este bocado para aprovechar restos de masa y queso. Lo cierto es que el nombre “tequeño” viene del gentilicio de Los Teques, y no de una marca o chef reconocido.

Sea cual sea la versión más exacta, lo que no se discute es que **Venezuela** es su cuna legítima. Tanto es así que en 2022 se propuso declarar al tequeño como **Patrimonio Cultural Gastronómico Nacional**, algo que para muchos ya lo era desde siempre.

Cuando algo es tan bueno, todos quieren ponerle su firma

Hay recetas que, por su sabor y nobleza, cruzan fronteras sin pedir permiso. Y en ese viaje, es natural que otras culturas las abracen y las hagan suyas. En Colombia, por ejemplo, los

tequeños también se han popularizado muchísimo -especialmente en la zona fronteriza- y es común encontrar versiones bajo el nombre de **'deditos de queso'**.

Pero vamos a dejarlo claro: el tequeño es venezolano



Claro que entendemos el entusiasmo de otros países por adoptarlo, ¿cómo no? si este bocadito tiene ese raro equilibrio entre lo crocante y lo meloso, lo salado y lo neutro, lo tradicional y lo contemporáneo. Pero **el nombre, la historia, el arraigo y el sabor original nacieron en Venezuela.**

El nombre lo dice todo, el 'Tequeño' no necesita certificado

En la discusión sobre los orígenes, a veces las palabras pesan más que los papeles. Y en este caso, **el nombre es la prueba**

más contundente, se llama **tequeño** porque viene de **Los Teques** y no hay más!

Ni Colombia, ni ningún otro país o persona de otra nacionalidad que haya adoptado esta delicia puede reclamar esa raíz. **El gentilicio “tequeño” es el verdadero certificado de origen**, una especie de denominación geográfica no registrada, pero imposible de falsificar.

Es como si alguien quisiera decir que el champán nació en otro lugar distinto a Champagne, o que el jerez no tiene que ver con Jerez. Cuando el producto lleva el lugar en su nombre, el territorio se convierte en receta y en firma.



Por eso, aunque el tequeño viaje, mutile su relleno, se reinvente al horno, al airfryer o con queso vegano, **siempre llevará en su nombre la memoria de donde nació**. Y eso no se borra, ni con modas, ni con reinterpretaciones.

El secreto de su éxito: sencillez y versatilidad

Un buen tequeño no necesita mucho: **queso blanco fresco, masa elástica, aceite caliente y ganas de compartir**. Pero como todo lo simple, requiere técnica. El queso debe ser firme para que

no se deshaga al freír. La masa, delgada pero resistente. Y la fritura, breve pero intensa. En Canarias, por ejemplo, **muchos cocineros venezolanos han adaptado la receta usando quesos frescos majoreros o palmeros prensados**, con resultados deliciosos.

Además, el tequeño ha demostrado una **versatilidad inagotable**. Hoy existen versiones con guayaba, chocolate, chistorra, plátano macho o masa de hojaldre. También hay opciones al horno o al airfryer para quienes prefieren evitar el exceso de grasa. Y, por supuesto, no faltan los veganos, que han ideado rellenos con quesos de anacardo o tofu fermentado.

Anécdotas que cuentan más que una receta

Una de las historias más entrañables del tequeño tiene que ver con su expansión. Cuando empezaron a **transportarse en tren desde Los Teques hasta Caracas**, la gente exclamaba al verlos llegar: **“¡Llegaron los tequeños!”**. No solo en referencia al producto, sino también a los vendedores de Los Teques. Con el tiempo, esa exclamación se convirtió en el nombre popular del producto.



Mucho antes de que se comercializara en supermercados o se convirtiera en finger food de lujo, **el tequeño era un gesto de cariño**: algo que las madres ponían en la lonchera, que las tías ofrecían en las fiestas y que los amigos compartían con una Malta o una Polar bien fría.

Tequeños en Canarias: migración y mestizaje gastronómico

Hoy en día, los tequeños han llegado también a nuestras islas. En **Tenerife, Gran Canaria o La Palma**, no es raro verlos en cartas de brunch, menús de tapas o incluso como parte de catering para eventos gourmet. La comunidad venezolana residente en **Canarias** ha traído consigo sus sabores, y el tequeño ha sabido encontrar su sitio sin renunciar a sus raíces.

La ventaja es que en Canarias hay excelente materia prima para reinventarlo sin desvirtuarlo: desde el queso fresco majorero hasta la posibilidad de maridarlo con un vino de Listán Blanco o un espumoso de Malvasía volcánica. Eso es mestizaje bien entendido.



¿Y cómo se comen?

Con las manos. Sin cubiertos. Como se comen los recuerdos felices. El tequeño no exige protocolo. Se come de pie, con los dedos, quemando la boca de lo caliente y con una sonrisa lista. Si se enfría, pierde el alma. Si se comparte, gana en sabor. Es un bocado de infancia, de migración, de retorno. **Es historia envuelta en masa.**

Eso sí, un consejo: muérdelo con respeto.

Porque si está bien hecho, caliente y en su punto... el zumo del queso fundido puede salir disparado y dejarte un souvenir en la camisa o un tatuaje temporal en el labio.

Quien ha vivido ese momento, ya no necesita más pruebas. Ese, sin duda, era un buen tequeño.

Issam Koteich: ¡Caracas tiene piel de Cordero!

Issam Koteich construye, desde la adversidad, una propuesta gastronómica que une granja, identidad y cocina contemporánea

[@CorderoRestaurante](#)

En medio del torbellino económico, social y político que sacude a Venezuela desde hace años, resulta casi impensable que un restaurante de alto nivel no solo sobreviva, sino que se consolide como un faro gastronómico con proyección internacional. Sin embargo, *Cordero*, en Caracas, no se rige por las normas de lo posible. Liderado por el chef **Issam Koteich**, este proyecto ha logrado lo que muchos consideraban improbable: establecer un restaurante con identidad, ética de producto, formación de equipo y un compromiso real con el entorno, en un país donde los desafíos [diarios](#) son el pan de cada día.



Chef Issam Koteich

Un restaurante con nombre de animal y

alma de territorio

Llamarse **Cordero** en un país donde el consumo de esta carne no forma parte del día a día del comensal promedio ya es una declaración. Pero en este caso no es una provocación gratuita: es un manifiesto. La proteína ovina –noble, compleja y poco explotada en el recetario venezolano tradicional– sirve como eje central de una propuesta que cruza influencias del Mediterráneo, el Medio Oriente y América Latina, pero que aterriza con fuerza en el contexto criollo gracias al vínculo directo con **Proyecto Ubre**, la granja que alimenta al restaurante, literal y simbólicamente.







A media hora de Caracas, esta finca es mucho más que una fuente de insumos. Allí se crían razas como la **Assaf** y la **Murciano-Granadina**, seleccionadas no por exotismo, sino por su rendimiento en leche y carne, adaptabilidad al terreno y calidad final. La filosofía de Koteich y su equipo –entre los que destaca su socio **Pedro Khalil**– se basa en la autosuficiencia: mantequillas, quesos, embutidos, hortalizas, flores comestibles e incluso café se producen en este ecosistema cerrado y resiliente. En otras palabras: la trazabilidad no se presume, se vive y se palpa.

Del mundo al fogón: la travesía de Issam Koteich

Formado y curtido en cocinas de España, Francia, Italia, Dubái y Tailandia, Issam Koteich no se dejó seducir por la comodidad del extranjero. Regresó a Venezuela con un plan claro: cocinar desde lo posible, pero sin renunciar a la excelencia. Esa doble condición –soñar sin perder el suelo– atraviesa cada

plato que sale de su cocina. El resultado no es solo una carta sorprendente, sino un laboratorio vivo donde el equipo se forma, investiga, se equivoca y mejora. Porque aquí, como él mismo afirma, la gastronomía no es solo técnica: es cultura, es memoria, es resistencia.





Y también es pedagogía. Uno de los pilares silenciosos pero poderosos de *Cordero* es su capacidad de formación. Cada integrante del equipo –en cocina o sala– se encuentra en proceso de aprendizaje, dentro de una estructura que busca cultivar no solo habilidades técnicas, sino criterio. En

tiempos de fugacidad e inmediatez, Koteich apuesta por el oficio a largo plazo.

La carta: identidad sin concesiones

El menú de **Cordero** no se rinde a las tendencias. Desde los cortes nobles como la paletilla madurada, hasta las elaboraciones más audaces como las salchichas de cordero especiadas al estilo árabe, todo tiene un sentido. Se nota la mano de alguien que domina la técnica, pero también la sensibilidad. Los fondos son profundos, los encurtidos están afinados, y los vegetales no son meros acompañantes sino elementos narrativos. El resultado es una **cocina contemporánea** con raíces, sin excesos ni manierismos, donde el producto manda, pero el **cocinero** dialoga con él en lugar de eclipsarlo.







En **Cordero**, el respeto al animal es tangible. No solo en la calidad del corte, sino en el uso integral del producto: desde el tuétano hasta el suero de leche, todo se reintegra al ecosistema gastronómico que han creado. Una ética de aprovechamiento que no es tendencia, sino necesidad

inteligente.

Un oasis posible en el contexto más adverso

Hablar de alta gastronomía en **Caracas** exige una doble mirada. No basta con hablar de técnica o de estilo: hay que considerar la logística, el acceso a insumos, las fluctuaciones del mercado, las limitaciones de importación y el peso cotidiano de una economía inestable. En ese escenario, **Cordero** funciona casi como una isla. Pero no una isla aislada, sino una que lanza puentes: a los productores, a los comensales, a los jóvenes **cocineros** y, sobre todo, a una visión de país que resiste desde la mesa.

Y en ese sentido, el [Premio American Express One To Watch 2023](#), otorgado por **Latin America's 50 Best Restaurants**, no es solo un galardón simbólico. Es una declaración internacional que reconoce a aquellos proyectos emergentes que marcan un cambio de paradigma. Para un restaurante como *Cordero*, ubicado en un país con graves limitaciones económicas, logísticas y estructurales, el premio representa **una validación potente y global de un modelo construido desde la resiliencia, la autenticidad y la innovación real.**



La distinción no llegó por su diseño ni por una carta de lujo importado, sino por el valor de una idea: producir, formar y cocinar desde el origen. El jurado destacó la **coherencia radical** del proyecto, su capacidad de tener una **finca autosostenible**, un equipo local en formación continua y una

cocina con identidad profunda, todo en un entorno adverso. Para **Issam Koteich**, este reconocimiento no es un trofeo personal, sino una **plataforma que visibiliza a toda una generación de cocineros venezolanos que han decidido quedarse, sembrar, enseñar y transformar su país a través de la cocina.**

Este premio no eleva solo al restaurante, **pone en el mapa a una Venezuela posible**, una que se está reconstruyendo desde sus propios sabores, su campo, su gente y su memoria. En un continente muchas veces condicionado por el marketing y las tendencias externas, *Cordero* fue elegido no por parecerse a los grandes, sino por **atreverse a ser diferente**. Y eso, en el universo de la gastronomía contemporánea, vale más que cualquier estrella.

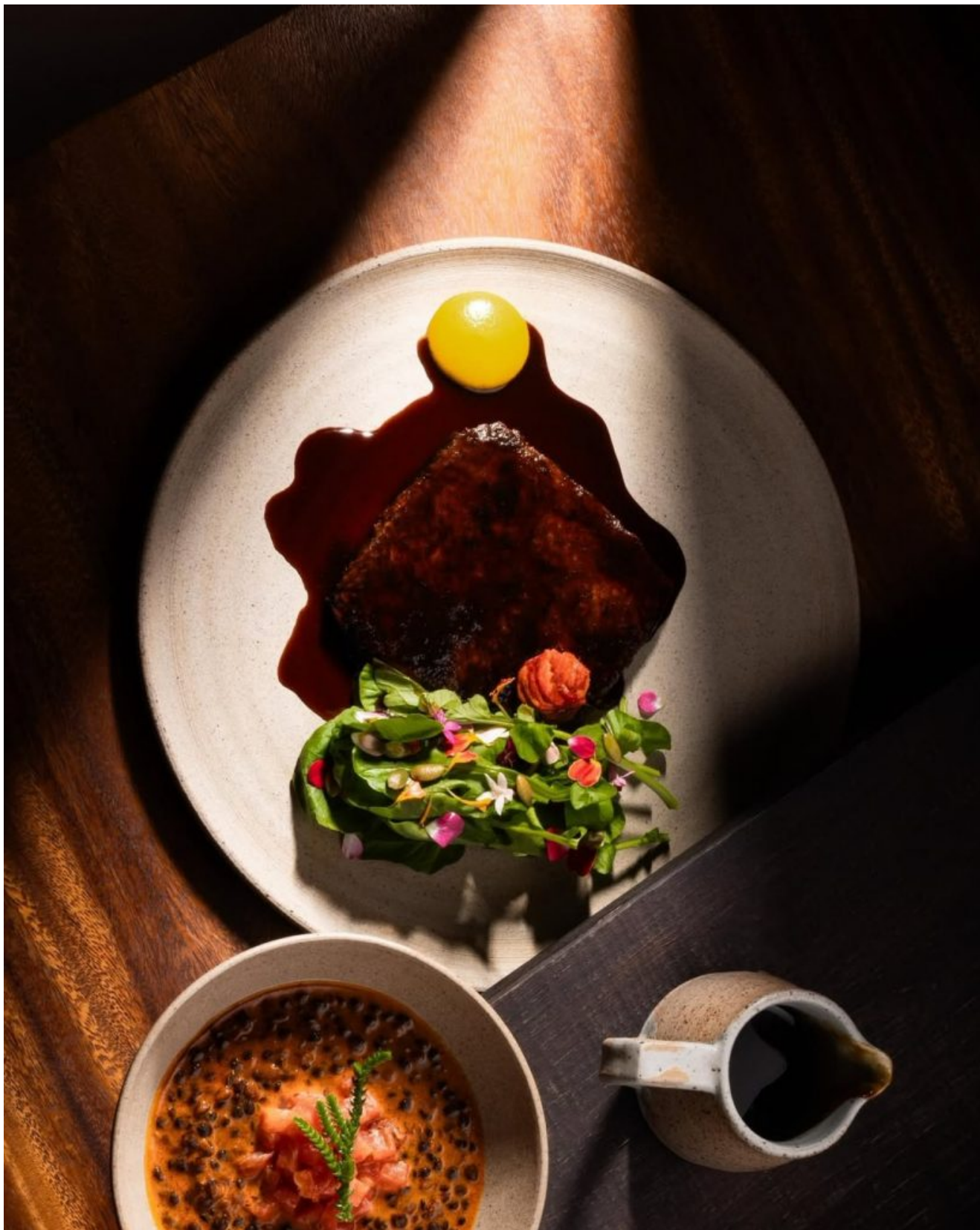
El nuevo menú degustación: catorce pasos que narran un territorio

En su propuesta más reciente, *Cordero* se desmarca del efectismo para abrazar algo más esencial: **el relato gastronómico como experiencia íntima, honesta y profundamente territorial**. Su nuevo menú degustación no busca impresionar con fuegos artificiales ni efectos visuales: propone un viaje pausado, casi introspectivo. **Catorce pasos que no se repiten**, que mutan con el clima, con la finca, con la inspiración. Cada uno de ellos es una conversación entre el chef y el producto; entre el paisaje que lo inspira y el plato que lo traduce.









Aquí no hay pretensión, pero sí hay **método, memoria y oficio**. Cada preparación nace de la intuición, se ejecuta con técnica y se sirve con humildad. Hay creatividad, sí, pero nunca desconectada de la raíz. Todo está en equilibrio: el fuego, el fondo, la grasa, la acidez, lo crudo y lo cocido. La mesa, en

Cordero, sigue contando su historia paso a paso, sin copiar a nadie, sin disfrazar nada. **Solo cocina viva, en evolución, con alma.**

Cordero: una forma de mirar, cocinar y reconstruir Venezuela

Si hay una palabra que resume la propuesta de *Cordero*, es **coherencia**. Cada decisión, desde la selección de razas ovinas hasta la manera de emplatar, responde a una visión integral de lo que debe ser un restaurante hoy: un espacio para alimentar, sí, pero también para enseñar, para conectar, para transformar. En Venezuela, ese acto se vuelve político. Y Koteich lo sabe. Su cocina no milita, pero tampoco se neutraliza. Más bien construye una alternativa real, donde la soberanía alimentaria, la técnica culinaria y el orgullo por lo propio se dan la mano.

Comer en Cordero es entender que la gastronomía no es solo una industria, ni un lujo, ni una pose: es también una forma de resistencia. Y en tiempos oscuros, eso vale más que una estrella.

Restaurante Cordero, Calle Orinoco, Las Mercedes, Caracas, Venezuela

Instagram: [@corderocaracas](https://www.instagram.com/corderocaracas)

Canarias Grita... por la Octava Isla: Un encuentro de

integración que une culturas

El próximo 5 de octubre de 2024, el **Centro Hípico El Molino en Tegueste** será el escenario de **Canarias Grita... por la Octava Isla**, un encuentro de gran magnitud que busca integrar a la comunidad **canario-venezolana**.



Bárbara González Gil, destacada experta en **gastronomía** con

profundas raíces en **Canarias y Venezuela**, ha sido la **fuerza creativa detrás de “Canarias Grita por la Octava Isla”**. Nacida en Canarias y habiendo pasado su infancia en **Venezuela**, Bárbara ha dedicado su carrera a **promover y preservar la cultura de ambas regiones**.

Su amor inquebrantable por estas tierras la ha llevado a **crear un evento concebido como una celebración cultural y una plataforma para unir a las comunidades** y ofrecer un apoyo **tangible a Venezuela** en un momento de extrema necesidad.



“Este encuentro es un puente entre Canarias y Venezuela, una forma de demostrar que nuestras culturas y luchas están intrínsecamente conectadas. Cada plato, cada canción, cada gesto solidario es un paso hacia un cambio real en la vida de quienes más lo necesitan”.

Bárbara González Gil

Elena López, presidenta del Instituto de Gastronomía y Alimentación Sostenible (IGAS), entidad organizadora del evento, subraya la importancia de esta iniciativa: “‘Canarias Grita por la Octava Isla’ celebra los lazos históricos entre Canarias y Venezuela, y va más allá de un simple homenaje gastronómico.



Es un **acto de apoyo y solidaridad** hacia los **venezolanos y canario-venezolanos** que enfrentan dificultades. Parte de los fondos recaudados se destinarán directamente a brindar asistencia a quienes más lo necesitan. **“Este evento es nuestra**

manera de mostrar que, unidos, podemos marcar una diferencia significativa”.

Recaudación de Fondos

Uno de los principales objetivos de **Canarias Grita** es recaudar **fondos para una ONG que ofrece ayuda humanitaria a los venezolanos en Canarias**. Un porcentaje de las ventas de productos artesanales y la totalidad de lo recaudado en la **Gran Cena de Hermanamiento**, se destinarán a apoyar a organizaciones que [trabajan](#) incansablemente para **brindar asistencia y mejorar la calidad de vida de los venezolanos en situaciones difíciles**. Esta iniciativa refuerza los lazos de solidaridad entre **Canarias y Venezuela**, canalizando recursos para una causa vital.

Actividades Principales

Acto simbólico de hermanamiento y Gran Cena: En un acto de hermanamiento entre **Canarias y Venezuela**, se firmará un manifiesto de **solidaridad y compromiso** mutuo, simbolizando la unión histórica. La **cena central** servirá para **recaudar fondos esenciales para la asistencia humanitaria**.



Asado Negro



Asado de cochino negro con piña y jengibre

Música y Cultura:

Presentaciones **culturales y musicales** celebrarán las raíces compartidas entre **Canarias y Venezuela**, creando un ambiente de **hermandad y resistencia pacífica**. Actuaciones musicales, danza y exhibiciones, reflejarán la identidad **cultural de ambas regiones**.

Stands de artesanías y productos locales:

Los asistentes podrán disfrutar de una [exhibición](#) de piezas artesanales que reflejan la **riqueza cultural de Canarias y Venezuela**, junto con una selección de productos típicos de ambas regiones.

Gastronomía y Vinos:

Los stands gastronómicos ofrecerán tapas tradicionales de Canarias, Venezuela y Latinoamérica, acompañadas de vinos canarios y cócteles tropicales. Un porcentaje de las ventas será destinado a la ONG beneficiaria del evento, asegurando que cada compra contribuya directamente a la causa.

El evento, organizado por el Instituto de Gastronomía y Alimentación Sostenible (IGAS) y que cuenta con la valiosa [colaboración](#) de la Mesa de la Gastronomía Tenerife Nordeste, el Centro de Iniciativas Turísticas del Nordeste, la Asociación Gastronómica Cielo Mar y Tierra, y el medio especializado Canariasgourmet!, no solo tiene como objetivo la recaudación de fondos, sino que también busca fortalecer la unión entre la diáspora venezolana y la comunidad canaria.

Canarias Grita... por la Octava Isla es un espacio de expresión cultural y solidaridad que busca fortalecer los lazos históricos y afectivos entre Canarias y Venezuela. A través de actividades culturales, gastronómicas y artísticas, este evento celebra la unión entre ambas comunidades, destacando el apoyo y la cercanía que siempre ha existido entre los canarios y los venezolanos, especialmente aquellos en el exilio. Más allá de las fronteras, este encuentro refuerza la conexión y el compromiso compartido de ambas regiones en momentos de necesidad.

Web del evento: www.canariasgrita.com

Restaurante Cordero: La

Revelación Gastronómica de América Latina

El restaurante Cordero ha emergido como una joya singular en la escena gastronómica venezolana, distinguiéndose por su exclusiva oferta de platos a base de cordero.

El restaurante Cordero ubicado en la ciudad de Caracas, recientemente, obtuvo el prestigioso reconocimiento **American Express One To Watch 2023** en la gala de **50 Best Restaurants**. Este premio, otorgado por la organización a restaurantes emergentes, reconoce aquellos que cumplen con criterios estrictos:

- Ubicación: En América Latina y el Caribe.
- Menos de tres años de apertura.
- Recepción de críticas positivas de la prensa especializada.
- Compromiso demostrado con la excelencia culinaria.

El restaurante ha revolucionado la escena local al centrarse en la versatilidad del cordero y su vínculo directo “de la granja a la mesa”, una novedad en Caracas.

El genio detrás de este concepto es el chef Issam Koteich, nativo de Mérida, Venezuela, y formado en el País Vasco. Junto a Pedro Khalil, cofundador y director de la granja Proyecto Ubre, han establecido una reputación tanto en Caracas, donde Issam es conocido como “Mister Cordero”, como internacionalmente tras el prestigioso premio otorgado.

Los corderos de la raza Assaf criados en Proyecto Ubre y servidos en Cordero son especialmente valorados por su calidad. Esta raza de origen israelí destaca por su excelencia y ha añadido un toque distintivo a los platos del restaurante.

Cordero se inspira en diversas cocinas del mundo, fusionando elementos de la cocina venezolana, internacional y del Medio Oriente. Esta combinación ha dado vida a una carta de platos única y emocionante.

Proyecto Ubre

La introducción de la raza Assaf tuvo dos objetivos fundamentales: mejorar la [producción lechera](#) y obtener una carne de alta calidad para contribuir a la mejora de la genética ovina en Venezuela. Desde su llegada en 2021, los mil ejemplares han aumentado a dos mil seiscientos, destacando por su carne magra, sabrosa y baja en grasa y colesterol, convirtiéndola en una opción saludable. Además, su leche se utiliza para elaborar productos lácteos de alta calidad.



Desde su llegada en 2021, los mil ejemplares han aumentado a dos mil seiscientos

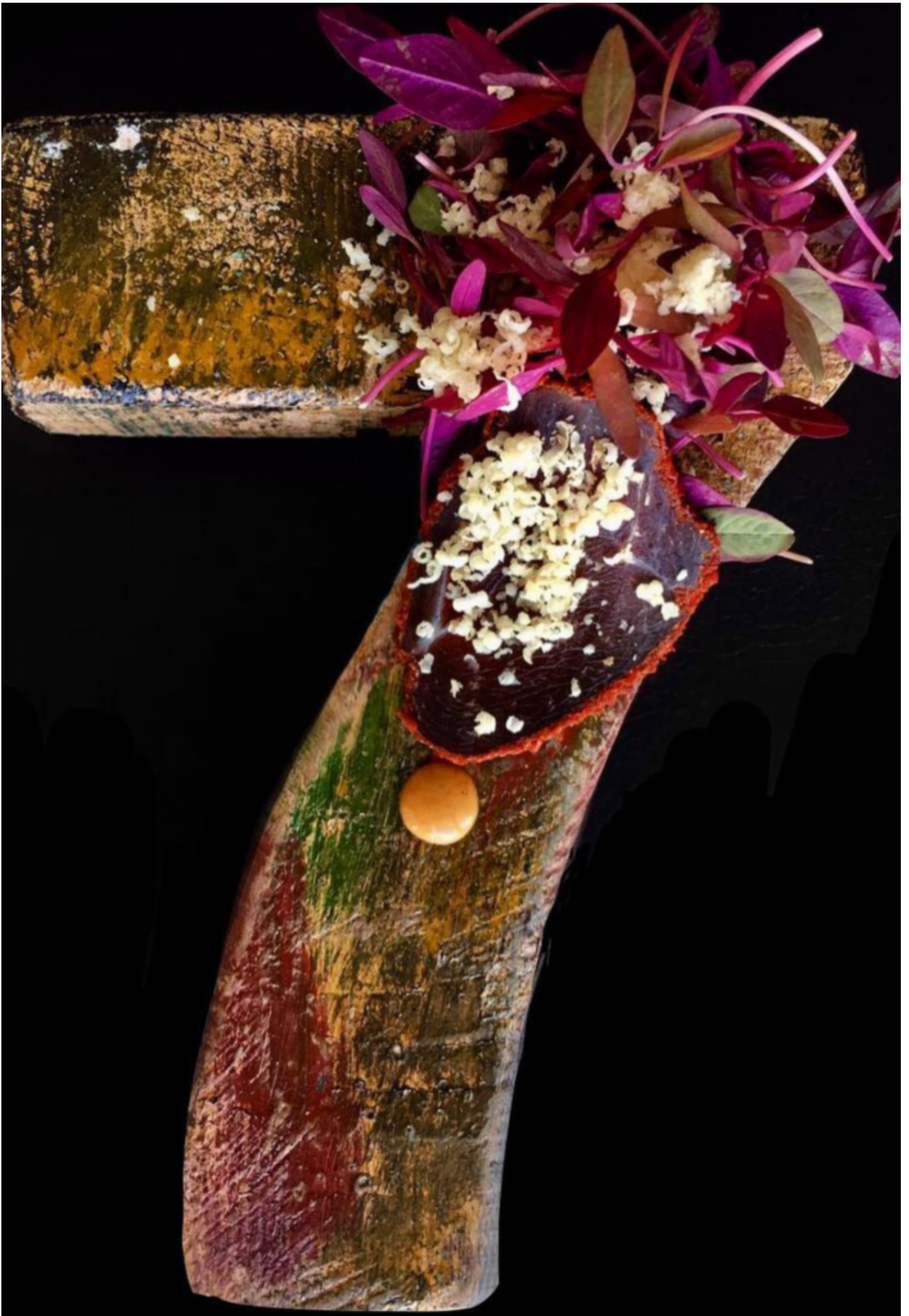
En Cordero, la experiencia va más allá de servir [excelentes platos](#) de cordero; también ofrecen quesos jugosos provenientes de la misma granja, brindando una experiencia culinaria memorable basada en el producto y su cuidado.

Carta de Platos

Destacando algunos platos notables, el tartar aliñado con hormiga limonera y aceituna del mar es una creación única que realza la carne de cordero. Las arepas de morcilla, elaboradas con la sangre de la oveja y una salsa de ajíes, acompañadas de queso semi-madurado de leche de oveja, ofrecen una propuesta intrigante que se sirve al carbón.



Restaurante Cordero





Con solo dos años de trayectoria, Cordero ha recibido el reconocimiento que merece, desafiando convenciones y apostando por innovaciones en la escena gastronómica local. Issam Koteich y Pedro Khalil han abierto nuevas fronteras, proyectando un futuro brillante en la cocina gourmet internacional.