

# K

**kabanos.** Véase: salchicha Kabanos.

**kabra arrunta.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cabrilla**.

**kabrarroca.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabracho; gallineta.

**kabrarroka.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: escórpora; rascacio.

**kabusa indioilar.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gallerbu**.

**kabuxa.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: babosa; cabruza; lagartina; moma; torillo.

**kabuxa garroduna.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **vieja**.

**kadel.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tintorera**.

**kadeluxa.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: coquina; tellerina.

**Kaempferia galanga.** Familia: zingiberáceas. El rizoma recuerda un grupo de dedos. Véase: especias. Nombre vulgar: **galanga kempferia**.

**kahawai.** Nombre vulgar del pez: *Arripis trutta*.

**kai tom ka.** Nombre del plato de la cocina de India. Nombre español: sopa de pollo con galanga.

**kaio.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gallano**.

**kaiola gorri.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Clathrus cancellatus*.

**kaiola perretxiko.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Clathrus cancellatus*.

**kaiser Wilhelm.** Véase: manzana kaiser Wilhelm.

**Kaiserfleisch.** Obtenido de la panza del cerdo adulto, este corte ahumado y sabroso con alto contenido en grasa se utiliza en sopas, cocidos y *crêpes*. Véase: bacón.

**kaisoi.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: barrinaire; pión.

**kajur mli ki chatni.** Nombre hindú de chatni de la cocina védica: chatni de dátiles y tamarindos.

**kaixero.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gallano**.

**kajitchim.** Nombre del plato de la cocina de Corea. Nombre español: berenjenas rellenas cocidas al vapor.

**kaka.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón gallo**.

**kakahuete.** Nombre vulgar vascuence de la planta: *Arachis hypogaea*. Sinónimo: **cacahuete**

**kakajali.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato de fango.**

**kaki.** Nombre vulgar vascuence de la planta: *Diospyros kaki*. Sinónimo: **palosanto**

**kaki licopérsico.** Véase: *Diospyros kaki*.

**kako.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **arete.**

**kakri raita.** Nombre hindú de raita de la cocina védica: ensalada de pepinos y yogur.

**kakunir.** Nombre vulgar del pez: *Upeneus vittatus*.

**kala jeera.** Nombre hindú del condimento: comino negro.

**kalabaza.** Nombre vulgar vascuence de la planta: *Cucúrbita maxima*. Sinónimo: **calabaza**

**kalabazin.** Nombre vulgar vascuence de la planta: *Cucúrbita pepo*. Sinónimo: **calabacín**

**kalaio-eme.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pintarroja.**

**kalamarra.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota europea.**

**kalamata.** Véase: aceituna kalamata.

**kalamón.** Otro nombre de la planta kalamata (*Olea europaea*).

**kalaza.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sábalo.**

**kalinji.** Nombre hindú del condimento: kalinji en grano.

**kalio bebek.** Nombre del plato de la cocina de Indonesia: pato troceado con salsa de coco.

**Kalitateko Euskal Okela.** Denominación de Calidad de carne de vacuno española; País Vasco. La carne identificada con la Denominación de Calidad procede de animales alimentados de forma natural, partiendo de los recursos que generan los propios caseríos, compuesta principalmente de forrajes, complementados con piensos elaborados basándose en productos naturales como maíz, cebada y avena. Además de los requisitos que deben cumplir los animales, el Reglamento también define las características que han de reunir las carnes. Estas se comercializan con las denominaciones **Txahala** (ternera), **Zaharra** (vacuno mayor) e **Idia** (buey) La carne sólo se comercializa en carnicerías autorizadas, con sistemas de control que garanticen un seguimiento puntual del proceso de venta, incluida la entrega en cada compra de una etiqueta-certificado de garantía. Véase: carnes de España.

**kaliza arrunt.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Acetabula vulgaris*.

**kaliza hankaluze.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Macropodia macropus*.

**kaliza zribeltza.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Acetabula leucomelas*.

**kakadu.** Véase: ciruela kakadu.

**kalonji.** Nombre original del ingrediente culinario: semillas de ajenuz.

**kam lu wantan.** Plato de la cocina de Perú del grupo de segundos platos. **Ingredientes:** wantan, cerdo, pato, pollo, camarones, arvejas chinas, piña, cebollita china, pimiento, caldo de pollo, azúcar, chuño, sillao, aceite. Véase: segundos platos en la cocina de Perú.

**kambing korma.** Nombre del plato de la cocina de Malasia. Nombre español: curry de cordero con leche de coco.

**kanfor-esneki.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Lactarius camphoratus*.

**kanpaitxo arbiusain.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Mycena pura*.

**kanpaitxo errotari.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Mycena galericulata*.

**kantuko angula.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: aguacioso; barrinaire; pión.

**kantuko kraba.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabracho; rascacio.

**kaparra.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Rhizina inflata*.

**kapi.** Nombre en Tailandia de: pasta de camarones secos.

**karakul.** Véase: oveja Karakul.

**kardaya.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tintorera**.

**kardu.** Nombre vulgar vascuence de la planta: *Cynara cardunculus*. Sinónimo: **cardo**

**karduba.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Ungulina fomentaria*.

**kardu-ziza.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Pleurotus eringii*.

**karela.** Nombre vulgar de la calabaza: *Momordica charantia*. Véase: estofado de melón amargo.

**karhai.** Utensilio utilizado en la cocina de la India. Consiste en una sartén honda con asas a ambos lados. Puede ser hecha de bronce, de acero colado, o de acero inoxidable. Como tiene la parte superior ancha y el fondo cóncavo, nos permite freír muchos ingredientes con muy poco aceite. A veces se usa para saltear verduras. El wok chino, que tiene la misma forma que el karhai, es un buen sustituto. Ambos son fáciles de conseguir a un precio razonable. El tamaño más útil es el de 30 a 35 cm de diámetro. Puede sustituirse por una sartén profunda.

Véase: utensilios alimentarios en la cocina India.

**kari patti.** Nombre hindú del condimento: hojas de curry.

**karpa.** Nombre vulgar vascuence del pez: *Cyprinus Carpio*. Sinónimo: **carpa**

**karrakela.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **bígaro**.

**karramarro berbea.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo verde**.

**karramarro berdea.** Nombre vulgar vascuence del crustáceo: *Cancer canguiros*. Sinónimo: **cangrejo buey**

**karramarro lotxatia.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo real**.

**karramarro mediterranea.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo mediterráneo**.

**karramarro urdina.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo azul**.

**karraspileca.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **maragota**.

**karraspina arrunt.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Morchella esculenta*.

**karraspina ditarea.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Verpa digitaliformis*.

**karraspiña horaila.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Morchella rotunda*.

**karraspiña konikoa.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Morchella conica*.

**karraspio.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: durdo; peto; planchita; tabernero; tae rocas.

**karromarro.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **nécora**.

**kaseri.** Véase: queso kaseri.

**kasha.** Alforfón (*Fagopyrum esculentum*) triturado o entero asado, cuyo sabor y coloración son más pronunciados que los de este cereal. El kasha se consume sobre todo en la Europa del Este. Se usa como el arroz y las patatas y se sirve como guarnición o se añade a sopas, ragús y *muffins*. Tiene sabor a nuez, ligero aroma a hierba y una estructura correosa. Véase: granos, cereales y harinas.

**kashkaval.** Véase: queso kashkaval.

**kaskabeltza.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Boletus pinicola*.

**kasko kozkorduna.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **casco**.

**kasseler.** Obtenido del lomo deshuesado del cerdo, esta especialidad alemana se cura y se ahuma. Véase: jamón y carne curados.

**kastainola.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **castañuela**.

**katamotz belarri.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Lentinus tigrinus*.

**katarrain.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mielga**.

**kate.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **quelvacho negro**; **quelvacho**.

**katea.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sapata**.

**Kathetostoma averruncus.** Pez. Designación oficial: **miraciolo bulldog**.

**Kathetostoma giganteum.** Familia: uranoscópidos. Tiene gran importancia comercial. Su carne compacta se parece, una vez cocinada, a la de la langosta. Nombre vulgar: **rata de Nueva Zelanda**.

**Kathetostoma giganteum.** Pez. Designación oficial: **rata gigante**.

**kathmir vada.** Nombre hindú del plato de entremeses de la cocina védica: entremeses de hojas de cilantro y harina de garbanzo

**katilu esnehorri.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Peziza succosa*.

**katilu ilun.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Peziza umbrina*.

**katilu laranja.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Peziza aurantia*.

**katilu marroi haundi.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Peziza repanda*.

**katilu marroi-oliba.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Peziza badia*.

**katilu xixkudun.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Peziza vesiculosa*.

**katilu zaintsu.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Disciotis venosa*.

**katori.** Utensilio utilizado para servir a la mesa la comida en la India. Consiste en pequeñas escudillas de plata, bronce o acero inoxidable, colocadas sobre una bandeja redonda con bordes, del mismo metal (*thali*). En ellos se sirven las verduras cocidas, los chatni, el dhal, el yogur, y los demás alimentos líquidos o semilíquidos. Véase: utensilios alimentarios en la cocina India.

**katsuobushi.** Nombre japonés del condimento: bonito en copos.

**Katsuwonus pelamys.** Familia: túnidos. Nombre vulgar: **listado**.

**Katsuwonus pelamys.** Pez. Designación oficial: **listado**.

**katu-arrain.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cazón**; **galludo**; **musola dentada**; **musola**.

**katuarraya.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: alitán; pintarroja.

**katxoa.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cacho**.

**kauxua.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **abichón**.

**Kavalierspitz.** (Corte del caballero) Corte austríaco de la canal de vacuno. Corte de la espaldilla, muy valorado por su jugosidad. Resulta una delicia exquisita. Es una pieza agrietada de la espaldilla con una jugosidad especial por la fina envoltura de grasa. Se infla al cocerlo. Véase: cortes de la canal, escuela de Viena. Nombre español: aleta.

**kazoi.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cazón**.

**kebabs de cerdo española.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “tapas en la cocina del Mediterráneo” y “carne en la cocina de España”. Estas pequeñas *kebabs* o *brochettes* (broquetas) recibe su nombre de los invasores moros que fueron los que introdujeron las especias en España. Hoy en día suelen hacerse de cerdo. **Ingredientes:** Escalopes de cerdo, comino, páprika, pimienta de Cayena, laurel seco, tomillo seco, aceite de oliva, limón, sal. Nombre original: pincho moruno.

**kebabs de cordero.** Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “carnes”. Tiempo de preparación: 15 minutos; tiempo de cocción 6 minutos. Use carne de cordero picada de primera calidad. **Ingredientes:** carne de cordero picada, yogur, garam masala, ajo, jengibre rallado, cardamomo molido, clavos de olor, pimienta negra, menta seca, ghee derretido, vinagre, azúcar, cebolla, lima. Véase: cocina de India; carnes en la cocina de India.

**kebabs de cordero con yogur.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “carne en la cocina de España”.

Este plato turco, popular en todo el este del Mediterráneo, agrega una salsa de tomates frescos, yogur, pan y piñones a los trozos ahumados del cordero, convirtiéndolo en una comida completa. **Ingredientes:** Carne de cordero, aceite de oliva, tomate, sal y pimienta, azúcar, pan de pita, yogur, piñones, páprika dulce, perejil. **Marinada:** Cebolla, jugo de limón, aceite de oliva, ajo, comino, páprika dulce, tomillo, sal y pimienta negra. Nombre turco: *yogürtlü kebap*.

**kebabs de cordero turca.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “carne en la cocina de España”. Plato clásico y simple de todo el Mediterráneo oriental. Los trozos de cordero se marinan en aceite de oliva y jugo de limón y se cocinan sobre carbón para agregar sabor. **Ingredientes:** Carne de cordero, cebolla, jugo de limón, aceite de oliva, ajo, laurel, sal y pimienta negra, perejil. Nombre original: *sis kebabs*.

**kebabs de pez espada con salsa de nuez.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “pescados en la cocina del Mediterráneo”. Este plato es el orgullo de la miríada de restaurantes del Bósforo, en las afueras de Estambul. Las *kebabs* de pez espada con hojas de laurel intercaladas chisporrotean al fuego, mientras usted bebe su copa y contempla las luces de la ciudad reflejadas en el agua. **Ingredientes:** Pez espada, jugo de limón, aceite de oliva, páprika dulce, sal y pimienta negra, laurel, salsa tarator, nuez pelada, ajo, sal, rebanada de pan, aceite de oliva, jugo de limón. Nombre original: *kiliç siste tarator*.

**kebabs de pollo al tandoori.** Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “pollo y pescado”. Tiempo de preparación: 10 minutos más 5 horas en marinada; tiempo de cocción 10 minutos. **Ingredientes:** pechuga de pollo, yogur, ajo, pasta de tandoori o vindaloo, ghee derretido, lima, garam masala. Véase: cocina de India; pollo y pescado en la cocina de India.

**kecap manis.** Otro nombre de: salsa dulce de soja.

**kéfir.** Es el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Streptococcus casei*, *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis*, *Lactobacillus acidophilus*, *Candida kefir*, *Kluyveromyces fragilis* a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche. Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado. Esto último es fundamental, puesto que la existencia de actividad de los microorganismos vivos en el kéfir es lo que le confiere sus características nutricionales y biológicas específicas; por tanto, no deben eliminarse, por calentamiento o por otro medio esterilizador. Contiene algo de gas y alcohol, y su sabor resulta picante y un tanto amargo. Obtenida con leche de vaca, se trata de una bebida muy conocida en Europa del Este, Rusia y Oriente Próximo. El kéfir está delicioso si se toma helado y adornado con hojas de menta o servido sobre frutas. Véase: definición de leches fermentadas, preparación, envasado, consumo y venta de las leches fermentadas o acidificadas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

<b>Kéfir</b>	
Energía (kJ)	262,09
Potasio (mg)	160,00
Porción comestible	100,00
Fósforo (mg)	90,00
Energía (kcal)	62,70
Sodio (mg)	46,00
Magnesio (mg)	14,00

Carbohidratos (g)	4,80
Grasa (g)	3,50
Proteína (g)	3,30
Hierro (mg)	0,13
Ácido ascórbico (C) (mg)	
Ácido fólico (µg)	
Calcio (mg)	
Cinc (mg)	
Colesterol (mg)	
Fibra (g)	
Grasa moninsaturada (g)	
Grasa poliinsaturada (g)	
Grasa saturada (g)	
Niacina (mg eq. niacina)	
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	
Vitamina A (µg eq. retinol)	
Vitamina B <sub>12</sub> (µg)	
Vitamina D (µg)	
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

**kefta de calabacines.** Plato integrante de la cocina con verduras. Tiempo de preparación 30 minutos. Cocción: 40 minutos. **Ingredientes:** calabacines, harina, mantequilla, queso rallado, huevo, harina, sal, pimienta, aceite para freír. Véase: verduras fritas, croquetas y buñuelos.

**kefta de ternera.** Plato integrante de la cocina con carne. (Marruecos) Tiempo de preparación 25 minutos. Cocción: 10 minutos. **Ingredientes:** carne de ternera, comino, limón, ajo, sal, pimienta, aceite de oliva. Véase: platos internacionales de carne.

**kela puri.** Nombre hindú de: puri de plátano.

**kela raita.** Nombre hindú de raita de la cocina védica: rodajas de plátano en salsa de yogur.

**kemiri.** Nombre indonesio de: nuez candle.

**kencur.** Nombre vulgar, en el sudeste asiático, de la planta: *Alpinia officinarum*.

**kenlla.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tintorera**.

**kennebec.** Véase: patata kennebec.

**Kent Island.** Nombre vulgar del molusco: *Crassostrea virginica*.

**kesar.** Nombre hindú del condimento: azafrán.

**kesar panir pulao.** Nombre hindú del plato: arroz al azafrán con bolitas de queso.

**kessler en oilarra.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **peluda**.

**keta.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón chum**.

**ketchup.** Salsa anglosajona, espesa, con sabor agri dulce, más o menos fuerte, cuyo ingrediente principal suele ser el tomate. Es muy apreciado con la carne asada y las patatas fritas, sazona las salsas y los guisos y combina a la perfección con las croquetas de pescado, los huevos, el arroz y las pastas. Debido a su gran cantidad de azúcar, el ketchup constituye una fuente considerable de calorías. Véase: puré, pasta y concentrado de tomates, salsas y condimentos; salsa de tomate. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Ketchup	
Sodio (mg)	910,00
Potasio (mg)	480,00
Energía (kJ)	430,54
Energía (kcal)	103,00
Porción comestible	100,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	100,00
Fósforo (mg)	40,00
Carbohidratos (g)	21,70
Azúcares	20,70
Calcio (mg)	19,00
Magnesio (mg)	19,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	15,00

Ácido fólico (µg)	10,00
Proteína bruta (g)	3,40
Vitamina E (mg)	1,50
Niacina (mg eq. niacina)	1,00
Fibra (g)	0,90
Hierro (mg)	0,90
Grasa (g)	0,20
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	0,16
Grasa poliinsaturada (g)	0,13
Cinc (mg)	0,10
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,06
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,06
Grasa moninsaturada (g)	0,05
Grasa saturada (g)	0,04
Colesterol (mg)	0,00
Vitamina B <sub>12</sub> (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Yodo (mg)	

**khaa.** Nombre vulgar tailandés de la planta: *Alpinia galanga*.

**khandvi.** Nombre hindú del plato de entremeses de la cocina védica: buñuelos de harina de garbanzo al yogur con especias

**khao pad khai horapha.** Nombre del plato de la cocina de Tailandia. Nombre español: arroz frito con pollo y albahaca.

**khathi mithi sabji.** Nombre hindú del plato de verduras de la cocina védica: hortalizas agri dulces.

**khee kwai.** Nombre asiático de crisantemo (*Tanacetum vulgare*).

**khitchri.** Nombre hindú del plato: arroz cocido, dhal y hortalizas

**khoshaf.** Postre de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: ensalada de frutas secas y nueces.

**khobz.** Plato de la cocina de Marruecos. Tiempo de preparación 60 minutos; tiempo de cocción 12 minutos. **Ingredientes:** harina integral, azúcar en polvo, sal, levadura, agua tibia, pimentón dulce, harina de maíz, aceite, huevo poco batido, sésamo. Nombre español: pan de harina integral

plano. Véase: hortalizas, pan y ensaladas en la cocina de Marruecos.

**khousa sin fahn.** Nombre del plato de la cocina de Laos. Nombre español: carne de ciervo con salsa de coco.

**kielbasa.** Embutido ahumado procedente de Polonia, cuyo nombre en polonés significa “salchicha”, compuesto por una mezcla de carne de cerdo y vaca picada gruesa y condimentada con ajo y especias. Se vende fresca o ahumada, cocida o cruda, y se sirve entera o cortada en rodajas para acompañar los platos de patatas y lentejas, así como el *bigos*, un guiso tradicional polaco. Véase: embutido de carne.

**kiewner.** Variedad de uva blanca. Véase: uva chardonnay.

**kiliç siste tarator.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: kebabs de pez espada con salsa de nuez.

**killaka.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

**kimchee.** Nombre del plato de la cocina de Corea. Nombre español: col china salada.

**kimo adarzuria.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Xilaria hypoxilon*.

**kimo formanitz.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Xilaria polymorpha*.

**kimo mamizebratu.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Daldinia concéntrica*.

**kindfleisch mit apfel.** Nombre original del plato: ternera con manzanas.

**king edward.** Véase: patata king edward.

**kinome.** Nombre vulgar en Japón de la planta: *Zanthoxylum piperitum*.

**kipfler.** Véase: patata kipfler.

**kirakaki.** Véase: Diospyros kaki.

**kirats-ziza hori.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Tricholoma sulfureum*.

**kirats-ziza zuria.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Tricholoma inamoenum*.

**kirch.** Véase: kirsch.

**kirsch.** Licor fabricado con huesos de cerezas. Véase: aguardiente; aguardientes compuestos; brandy de frutas.

**Kirtlandia gilberti.** Pez. Designación oficial: **pejerrey landia**.

**Kishinoella tonggol.** Pez. Designación oficial: **atún longtail**.

**Kishinoella zacalles.** Pez. Designación oficial: **atún longtail**.

**kiskilla.** Nombre vulgar vascuence del crustáceo: *Leander serratus*. Designación oficial: **camarón**.

**kivi.** Nombre vulgar de la planta: *Actinidia chinensis*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Kivis	
Potasio (mg)	314,00
Energía (kJ)	226,20
Ácido ascórbico (C) (mg)	94,00
Porción comestible	86,00
Energía (kcal)	54,24
Fósforo (mg)	35,00
Calcio (mg)	32,00
Ácido fólico (µg)	29,30
Magnesio (mg)	27,00
Carbohidratos (g)	12,10
Sodio (mg)	4,50
Vitamina A (µg eq. retinol)	3,00
Fibra (g)	1,50
Proteína (g)	1,00
Hierro (mg)	0,60



Niacina (mg eq. niacina)	0,60
Grasa (g)	0,54
Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)	0,05
Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)	0,02
Vitamina B <sub>12</sub> (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Cinc (mg)	
Colesterol (mg)	
Grasa moninsaturada (g)	
Grasa poliinsaturada (g)	
Grasa saturada (g)	
Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)	
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

**kivi seco.** Se conserva durante 6 meses. Se deja en remojo en agua muy caliente durante 30 minutos o en agua fría durante toda la noche. Se utiliza en repostería, en forma de puré para salsas o como aromatizante para *soufflés* y helados. Véase: frutas y frutos secos.

**kiwano.** Nombre vulgar de la planta: *Cucumis metuliferus*.

**kiwi.** Nombre vulgar de la planta: *Actinidia chinensis*. Sinónimo: **kivi**. Véase: kivi.

**kizkalu.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **madrilla**.

**klitozibe beltza.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe cyathiformis*.

**klitozibe erraldoi.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe gigantea*.

**klitozibe errotsu.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe vermicularis*.

**klitozibe ezpaingorri.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe inversa*.

**klitozibe kolorebiko.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybeicolor*.

**klitozibe teilakolore.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe sinopica*.

**klitozibe zikinusakain.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe hydeogramma*.

**klitozibe zolalodi.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Clitocybe clavipes*.

**knackwurst.** Salchicha precocinada, de carne de vacuno y/o cerdo, intenso sabor picante y a menudo condimentada con ajo. Se consume hervida, frita o asada a la parrilla. Véase: salchichas europeas.

**knipperlé.** Variedad de uva blanca. Véase: uva elbling.

**Kobe.** Véase: método Kobe; cría de vacuno.

**koblaka.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

**kodaka.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sábalo**.

**kodoin.** Nombre vulgar vasco de la planta: *Cydonia vulgaris*. Sinónimo: **membri-llo**

**kofta real.** Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de verduras. En las recetas védicas encontramos una selección de platos que va desde los muy sencillos hasta los más complejos. Las *nargisi kofta* se clasifican entre los complejos, pero merece la pena el tiempo que se tarda en prepararlas. **Ingredientes:** arroz blanco; patatas; sal; panir; harina de garbanzo; kalinji; cúrcuma; azafrán; leche; espinacas; pimienta negra molida; garam masala; cúrcuma; asafétida; ghee. Véase: verduras en la cocina védica. Nombre hindú: *nargisi kofta*;

**Kogia breviceps.** Pez. Designación oficial: **cachalote del Indo-Pacífico**.

**kokarta.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **espadín**.

**koko.** Nombre vulgar vasco de la planta: *Cocos nucifera*. Sinónimo: **coco**

**kokotxas de bacalao con angulas.** Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Típica de la cocina de Vascongadas. **Ingredientes:** kokotxas (cogo-

tes) de bacalao, angulas, cebollas, ajo, perejil, pimienta, aceite, sal.

**kolaguaia.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: sábalo; saboga.

**kolak labu kuning.** Nombre del plato de la cocina de Malasia. Nombre español: zapallo con jarabe de coco.

**kolaka.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: espadín; saboga.

**kolayo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: alitán; bocanegra; peregrino.

**kolibia erroluze.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia radicata*.

**kolibia gurinkara.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia butyracea*.

**kolibia haukabihurri.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia distorta*.

**kolibia herdoildu.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia maculata*.

**kolibia lingirdatsu.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Mucidula mucida*.

**kolibia marroi.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia fusipes*.

**kolibia sustriaitsu.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia plathyphylla*.

**kolibia zolabeltz.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia velutipes*.

**kolin.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **palero**.

**kolo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: alfondegá; arete; bejel; borracho; cabete; garneo; rubio.

**kolondrin.** Pez. Designación oficial: **borracho**.

**kolukelen.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ronco chileno**.

**kombao.** Piel de oveja de color marrón. Véase: oveja Karakul.

**kombu.** Nombre vulgar del alga: *Laminaria ochroleuca*.

**konocibe samur.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Conocybe tenera*.

**konservolia.** Véase: aceituna konservolia.

**korea-puhi morena.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **morena puhi**.

**korkoi.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: galupa; morragute; pardete.

**korkou.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lisa**.

**koroa ubel.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Sarcosphaera eximia*.

**koroneiki.** Véase: aceituna koroneiki.

**koroso.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Russula viresens*.

**korrokoi.** Nombre vulgar vascuence del pez: *Mugil cephalus*. Sinónimo: **mújol**

**korrokoi begigorri.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **galua**.

**korrokoi bizkarbeltza.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pardete**.

**korrokoi ezpainloda.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **caluga**.

**korrokoin.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **galupa**.

**korrokon.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: lisa; pardete.

**kostroma.** Véase: vaca Kostroma.

**kottbullar.** Nombre sueco del plato: albóndigas de carne a la sueca.

**koumis.** Sinónimo: kumis.

**kounelli stifatho.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: estofado griego de conejo.

**kraba.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabrilla; merillo; serrano.

**kraba esckribana.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano**.

**krabarroca ertaina.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rascacio**.

**krabarroka.** Nombre vulgar vascuence del pez: *Scorpaena scrofa*. Sinónimo: **cabracho**

**kranski.** Salchicha de textura algo gruesa, elaborada con carne de cerdo y/o vacuno, ahumada y muy condimentada. Se consume tal cual o hervida en agua unos minutos. Véase: salchichas europeas.

**Kräuterheringe.** Véase: pescados salados.

**krill.** Nombre vulgar del crustáceo: *Euphasia superba*.

**krill antártico.** Designación oficial española del crustáceo: *Euphausia superba*.

**krill ártico.** Designación oficial española del crustáceo: *Meganyctiphanes norvegika*; *Thysanoessa inermis*.

**Krispis.** Véase: arroz tostado inflado.

**Kronsardinen.** No son sardinas, sino pequeños arenques marinados, sin espinas ni cabeza. Véase: pescados marinados.

**Kronsild.** Sinónimo: *Kronsardinen*.

**krupuk.** Sinónimo: cracker de pescado.

**krupuk emping.** Crackers elaborados con el hueso de la nuez melinjo prensado, tienen un sabor delicioso, ligeramente amargo. Al freírlos en aceite muy caliente se inflan. Se sirven como aperitivo o como guarnición. Véase: ingredientes de la comida asiática.

**krupuk ikan.** Esta variedad de obleas indonesias se elabora con pescado, tapioca, sal y azúcar. Sencillas, rápidas y fáciles de preparar, se fríen en aceite caliente, son un buen acompañamiento para muchos platos y una alternativa de las *papadams*. Véase: ingredientes de la comida asiática.

**krupuk udang.** Popular en Indonesia, Malasia y Vietnam, estas obleas se preparan con tapioca, gambas, sal y azúcar. Cuando se fríen en aceite muy caliente, se inflan y se vuelven crujientes. Se emplean como guarnición o aperitivo. Véase: ingredientes de la comida asiática.

**Kruspelspitz.** Corte austríaco de la canal de vacuno. Pieza muy jugosa y de fibras algo bastas. Es la ensoñación de los más golosos. Las partes cartilaginosas del omoplato adquieren una suave textura al cocinarse. Debe su aspecto irregular a los tejidos conjuntivos. Se localiza debajo del omoplato y abunda en tejido conjuntivo. Véase: cortes de la canal, escuela de Viena.

**kudzu.** Nombre vulgar de la planta: *Pueraria lobata*.

**Kuehnromyces mutabilis.** Otro nombre de la seta: *Pholiota mutabilis*.

**Kügerl.** Corte austríaco de la canal de vacuno. Denominación de cada una de las partes en las que cortan el pecho los austríacos. Su carne tiene una envoltura de grasa perfecta y de buena fibrosidad. Se consume hervida. Véase: cortes de la canal, escuela de Viena.

**kuia.** Nombre vulgar vascuence de la planta: **calabaza confitera**

**kukuma.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita ovoidea*.

**kukumelo ezkatagrisa.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita strangulata*.

**kukumelo grisa.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita vaginata*.

**kukumelo ilun-hori.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita umbrinolutea*.

**kukumelo laranja.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita crocea*.

**kukumelo luzea.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita lividopallenscens*.

**kukumelo marroiska.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita vaginata*.

**kukumelo zuria.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita vaginata*.

**kukuna.** Nombre vulgar vascuence de la planta: **calabaza**

**kukurbita.** Nombre vulgar vascuence de la planta: **calabaza** (grande)

**kuleto.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita caesarea*.

**kuleto ardotsu.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita rubescens*.

**kuleto berde.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita phalloides*.

**kuleto faltsu.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita muscaria*.

**kuleto horiska.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita citrina*.

**kuleto xorrodun.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita vaginata*.

**kuleto zuri.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita verna*.

**kuletro.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita caesarea*.

**kulfi.** Nombre del plato de la cocina de India. Nombre español: helado.

**kumis.** Es el producto de leche coagulada obtenida por fermentación láctica mediante la acción de *Streptococcus lactis*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Kluyveromyces lactis* a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche total o parcialmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche. Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado. Esto último es fundamental, puesto que la existencia de actividad de los microorganismos vivos en el kumis es lo que le confiere sus características nutricionales y biológicas específicas; por tanto, no deben eliminarse, por calentamiento o por otro medio esterilizador. Resulta parecido al kéfir pero con mayor cantidad de alcohol (hasta 2,5%), que se elabora con leche de yegua, burra o vaca y cuyo sabor recuerda al vino blanco. Proviene de Asia Central. Véase: leche fermentada o acidificada. Sinónimo: koumis.

**kümmel.** (del al. «kümmel», comino) Véase: cúmel.

**kumquat.** Nombre vulgar de la planta: *Fortunella margarita*.

**kun choi.** Nombre en China de la planta: *Apium graveolens*. Nombre en español: apio chino,

**kung thord.** Nombre del plato de la cocina de Sri Lanka. Nombre español: langostinos marinados fritos.

**kurkubita.** Nombre vulgar vascuence de variedad de manzana.

**kurriaca.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rubioca.**

**kurrinto.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita caesarea*.

**kurrukurru:** Pez. Designación oficial: **garneo.**

**kurrukurruá.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **garneo.**

**kyet thar hin.** Nombre del plato de la cocina de Birmania. Nombre español: curry de pollo con limas.

***Kyphosus analogus.*** Pez. Designación oficial: **chopa gris.**

***Kyphosus elegans.*** Pez. Designación oficial: **chopa cortez.**

***Kyphosus incisor.*** Pez. Designación oficial: **chopa amarilla.**

***Kyphosus sectatrix.*** Pez. Designación oficial: chopá blanca; chopá chopá.