

Hallaca

REINA DE NUESTRA MESA

Ingredientes para el guiso:

1 kg de carne de res
1 kg de carne de cochino
1 gallina o un pollo
4 cebollas
2 pimentones rojos
2 ajo porros (la parte blanca)
10 ajíes dulces
10 dientes de ajo
Vino dulce
Salsa inglesa
Papelón al gusto
Pasitas al gusto
Aceitunas al gusto
Alcaparras al gusto
Aceite
Onoto
Sal, pimienta y comino



Para la masa:

1 ½ kg de harina de maíz
Caldo de gallina
Aceite onotado
Sal



Para el adorno:

2 cebollas cortadas en ruedas
2 pimentones rojos
cortados en juliana
Pasitas, Aceitunas, Alcaparras
Gallina o pollo en tiras
Tocino cortado en tiritas
Almendras (opcional)

1. El guiso: hecho

generalmente con carne de res, de cochino o de gallina. Se prepara con ají dulce, cebolla, ajo porro, pimentón, ajo y otros condimentos que incluyen especias, aceitunas, alcaparras, pasitas... su toque de vino y de papelón.



2. La masa de maíz:

pintada con onoto, aliñada con caldo de gallina y suavizada con manteca de cochino, alcanza en las manos experimentada el punto suave y cremoso.



3. El adorno: corta ruedas

de cebolla delgadas, tiras de pimentón y distribuye en recipientes. Lo mismo se hace con las pasitas, las aceitunas y las alcaparras. Estos adornos se añaden una vez que has puesto el guiso sobre la masa. En algunas regiones se puede incluir huevo sancochado, encurtidos o almendras.

4. El envoltorio:

las hojas ahumadas de plátano, limpias y cortadas, se apilan de acuerdo con su tamaño. Unas sirven para poner la masa estirada y las otras como fajas. Ellas aportan un inconfundible aroma y sabor.



CONTENIDO DESCARGADO
DE LA SECCIÓN MÚSICA DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA