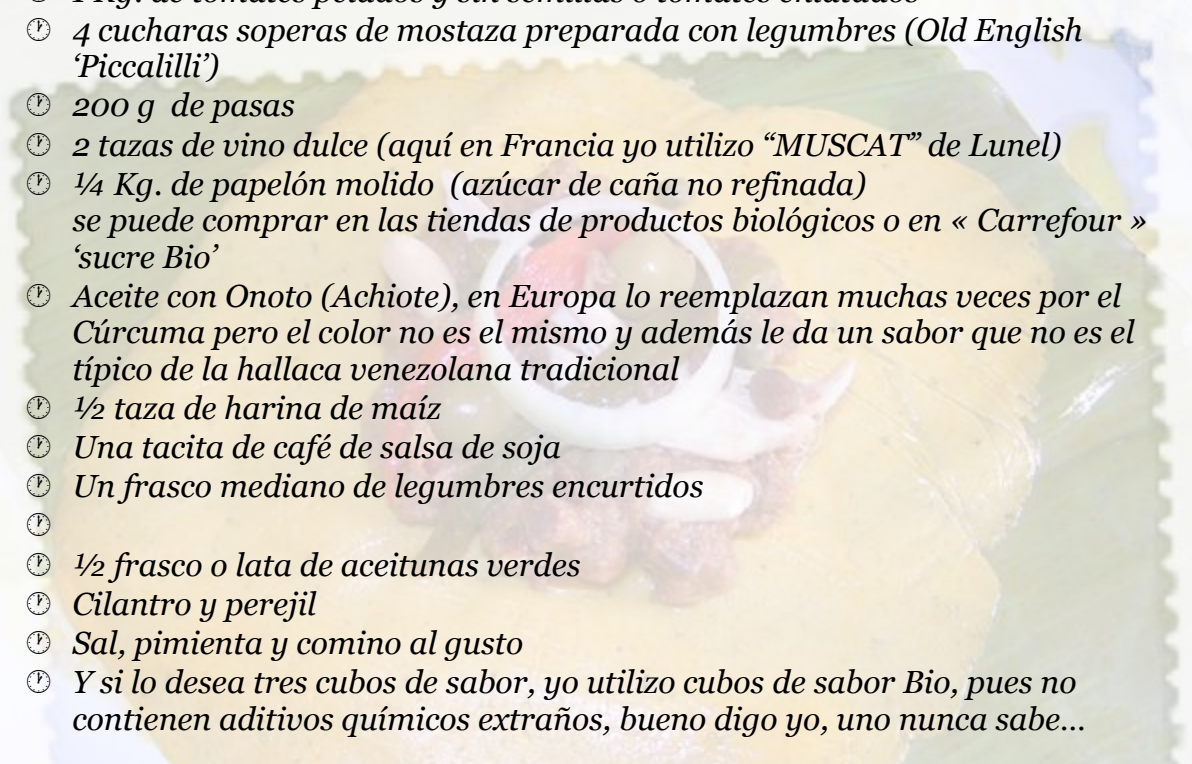


Receta de la Hallaca venezolana por

Mireya

Para realizar aproximadamente 50 hallacas

Guiso

- 
- ⌚ 1 Kg. de pernil de cochino
 - ⌚ 2 Kg. de carne de res
 - ⌚ 1,5 Kg. de cebolla
 - ⌚ 1/2 Kg. de ajo porro o puerros
 - ⌚ 1 cabeza entera de ajo pelado y machacados
 - ⌚ 1/2 frasco de alcaparras pequeñas
 - ⌚ 1/2 Kg. de pimentones o pimientos
 - ⌚ 1 Kg. de tomates pelados y sin semillas o tomates enlatados
 - ⌚ 4 cucharas soperas de mostaza preparada con legumbres (Old English 'Piccalilli')
 - ⌚ 200 g de pasas
 - ⌚ 2 tazas de vino dulce (aquí en Francia yo utilizo "MUSCAT" de Lunel)
 - ⌚ 1/4 Kg. de papelón molido (azúcar de caña no refinada)
se puede comprar en las tiendas de productos biológicos o en « Carrefour » 'sucre Bio'
 - ⌚ Aceite con Onoto (Achiote), en Europa lo reemplazan muchas veces por el Cúrcuma pero el color no es el mismo y además le da un sabor que no es el típico de la hallaca venezolana tradicional
 - ⌚ 1/2 taza de harina de maíz
 - ⌚ Una tacita de café de salsa de soja
 - ⌚ Un frasco mediano de legumbres encurtidos
 - ⌚ 1/2 frasco o lata de aceitunas verdes
 - ⌚ Cilantro y perejil
 - ⌚ Sal, pimienta y comino al gusto
 - ⌚ Y si lo desea tres cubos de sabor, yo utilizo cubos de sabor Bio, pues no contienen aditivos químicos extraños, bueno digo yo, uno nunca sabe...

A estas alturas de nuestra receta, mas de la mitad de los que comenzaron a leerla se cansaron y dijeron "no vale, que va, esas hallacas dan mucho trabajo!" Bueno, los que son venezolanos por supuesto, el resto se debe haber dicho "Y pensar que dicen que los venezolanos son flojos!" Pero los que tuvieron la valentía de llegar hasta aquí, aquí les va el resto... sí, porque ahora es que falta!

Preparación del guiso:

- Adobe el cochino, sin cortar y dorelo en un poco de aceite caliente por los cuatro costados para sellarlo, vote el excedente de aceite, ponga 1/2 taza de vino blanco (Muscat de Lunel) y 1/2 taza de agua, ajo, cebolla, cilantro, pimienta y un cubito de sabor, todo esto en la olla de presion, por 30 min. A partir del momento que sale el vapor de la olla
- cortar la carne de res en trocitos, lo mejor es con un cuchillo, por favor nada de inventos con el ayudante de cocina!

- Hacer lo mismo con las cebollas, ajos porro o puerros (como lo quiera llamar, de todas maneras es la misma cosa), pimientos, aceitunas, alcaparras, las legumbres en conserva, ajos. Esto si que aconsejo lo hagan en el ayudante de cocina, así quedarán bien picaditos.
- Sofreír todos estos ingredientes en un ¼ de taza de aceite “onotado”, durante una media hora, primero a fuego alto y después se le baja.
 - Para los novicios de la cocina sepan que es simplemente aceite con onoto...a pero no es que le echan el onoto a lo loco, tienen que echarlo
 - en una olla que se pone al fuego suave y le agregan el onoto, cuando ven que el aceite esta cambiando de color, apagan el fuego y lo dejan así por un buen rato hasta que este frio y obtendrán un buen aceite onotado.
- Seguir sofriendo y agregar los trocitos de carne poco a poco moviendo con una cuchara de madera, agregar el vino, los tomates bien picaditos, el papelón, el resto de los condimentos: la salsa de soja, sal, pimienta, comino, cilantro, perejil y los cubos de sabor. Dejar cocinando aproximadamente 3 horas a fuego lento.
-
- Verificar al cabo de ese tiempo la sazón y que la carne esté blanda.
- Agregar en forma de lluvia la harina de maíz, mover constantemente evitando que se formen grumos.
- Cuando el guiso con la carne este cocida, se le agrega el cochino que se cocino anteriormente, cortado en trozos o desmenuzado

Ya me imagino que los lectores de la receta han ido menguando poco a poco, así como en Francia (donde yo vivo) ha ido menguando el poder adquisitivo o “pouvoir d’achat”, pero guarden fe que las hallacas son tan sabrosas que les juro que vale la pena...

Por cierto no olviden no hay que comerse el guiso con arepas, hay que dejarlo bien tapadito, escondido y hasta el día siguiente...

Decoración (o adornos como dicen en Venezuela):

- 🕒 4 pimientos rojos y 4 verdes
 - Pasar por el asador o la parrilla del horno se meten en una bolsa plastica esperar un rato hasta que esten tibios y pelarlos
- 🕒 1 Kg. de cebolla cortadas en rodajas
- 🕒 ½ Kg. de aceitunas verdes
- 🕒 ½ Kg. de alcaparras
- 🕒 ½ Kg. de pasas maceradas en vino dulce
- 🕒 ½ Kg. de almendras peladas
- 🕒 1 gallina de 2 Kg.
 - Cocinarla con una cebolla grande cortada, 3 dientes de ajo machacados, 1 cubo de sabor (Bio) y bastante cilantro y desmenuzarla en trozos grandes
- 🕒 y si le quiere agregar otro ingrediente... pues, déle pa’ lante!

Preparación de la masa:

- ⌚ 3 Kg. de harina de maíz precocida (P.A.N.) “hecha en Venezuela” sino...pues, no garantizo nada...bueno, aquí exagero en patriotismo porque la verdad es que es igual.
- ⌚ 1 litro del caldo (desgrasado) de gallina, la misma que se utilizó como decoración o adorno.
- ⌚ 2 litros de agua
- ⌚ Aceite con onoto hasta obtener un color amarillo azafrán dorado muy bonito (aquí en Francia yo utilizo la manteca de ganso que es muy sabrosa)
- ⌚ Sal al gusto

En una fuente grande de 6 litros aproximadamente:

- Agregar 2 litros de liquido (caldo+agua) tibio junto con el resto de los ingredientes,
- Agregar después poco a poco la harina
- Remover constantemente a la mano o con un batidor de mano y evitar la formación de grumos,
- Seguir hasta que la masa esté bien suavecita, sino echar mas agua y color si esta muy pálida.

Hojas

- ⌚ 5 o 6 Kg. de hojas de plátano, (en Europa se consiguen en las tiendas de los chinos)
- ⌚
- ⌚ Clasificarles por tamaño, las mas grandes son para el relleno
- ⌚ En Europa (en Venezuela no es necesario porque se compran ya listas) una vez que estén lavadas y secas se deben pasar por el fuego una a una. Les advierto es un trabajo largo y fastidioso, pero si ya llegó a estas alturas de la receta, no se haga para atrás por unas #*%#!? (esto es para decirles la palabrota que no oso escribir!) hojas, pero todo esto es importante ya que impide que la hoja se rompa al hacer la hallaca y además le de un gusto amargo.
- ⌚ Pabilo o hilo (no de coser) grueso de algodón ordinario
- ⌚ estos dos ingredientes lo pueden encontrar tambien en <http://migustolatino.com/>

Reunión de todos los ingredientes para hacer la hallaca

Una vez que todos sus ingredientes estén listos y las hojas clasificadas:

- Tomar una hoja grande,
- Poner un poco de aceite con un trapito
- Colocar una bolita de masa del tamaño de un puño (Si, ya sé que todo termina en ‘ita’ o ‘ito’ pero yo soy venezolanita y así hablamos nosotros!)
- Colocarle encima un plástico de cocina y aplastar con una tabla de madera (donde se aplastan las carnes), la masa debe quedar bien plana, sin importar la forma.
- Agregar una buena cucharada de guiso
- Colocar los adornos por encima armoniosamente
- Cerrar la hallaca (ver fotos 5,6 y 7)

Una vez que las hallacas estén listas:

- Hervir agua y sal en una gran olla,
- Colocar las hallacas cuando el agua esté hirviendo por unos 20 minutos

- Sacar y poner en una bandeja (bien acostadas para que no se deformen) o en la parrilla del horno para que se escurran (fuera del horno por supuesto).

No se las pueden comer enseguida, hay que esperar para poder apreciar todo el sabor de una rica hallaca... Y ahora, que ya han pasado por todas esas peripecias y que la recompensa es una rica hallaca el 24 en la noche... diganme? No valio la pena!?

Buen provecho

Mireya

