

Concurso de Cocina “Culturas conectadas”. Modalidad Receta

Datos de la Receta	
Título del Plato	Principal
País o región de la que es originario	Venezuela
Ingredientes	Cebolla,Ajoporro,Aceitunas,Pasas, Pimentones, Ajo, Cebollin,Huevo,Alcaparras,Comino,Pimienta,Huevos,Tomate ,Harina de Maiz, Papelón,Onoto,Ají dulce,Vino Dulce,Pabilo,Pollo,Gallina,Carne,Cochino,Tocino, Chuleta Ahumada, Papelón, Pabilo Hojas de Plátanos
Modo de Elaboración	Se hace un Caldo de Gallina, aparte un Guiso con la Carnes,picadas en cuadros medios y los Aliños picados igual,se sofríen, en aceite de Onoto, junto con las especias y aliños, aparte se hace la harina con un poco de agua y sal, se va reembolviendo poco apoco hasta hacer una masa homogénea,y se le coloca el caldo de gallina a esa masa que quede mas o menos suave junto con el papelon , luego se coloca la hoja de plátano,se coloca un puño de masa se estira y se le coloca el guiso como una cucharada, y a la vez se le coloca los adornos, que son las cebolla, pimenton, huevo, pasas, aceituna, alcaparra.gallina,chuleta, tocino, se doblan las dos lados de la hoja hacia arriba y los dos extremos tambien hacia arriba se envuelven nuevamente con la hoja grande sin masa como una camisa para q no se salga el guiso, y luego se le coloca una faja q apretamos y se amarra con el pabilo cruzándolo 3 veces en distintas direcciones se debe terminar en el centro con un lazo mientras se va calentando una olla con agua hirviendo con sal y se colocan las hallacas por una hora se pueden hacer también al vapor, luego se sacan y se sirven

Cofinanciado por:

Fotografía de la
receta (al menos
una)



Cofinanciado por: