

Lista de ingredientes para la receta Hallaca caraqueña

Adornos

- Pasas de Uva A gusto
- Pimiento rojo asado 3 Unidad
- Aceitunas descaroizadas Cantidad deseada
- Alcaparras Cantidad necesaria
- Almendras A gusto
- Aros de cebolla A gusto
- Tocino o Panceta 500 g

Guiso

- Salsa Inglesa 1 cda.
- Hojas de plátano Cantidad necesaria
- Caldo de gallina 1 L
- Ajo picado 5 Dientes
- Picante 1 cda
- Pimentón 2 cda.
- Mostaza 2 cdas.
- Puerro picado 8 Tallos
- Alcaparras 3 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Ají dulce picado 1 Unidad
- Tomates rallados 2 Tazas
- Cebolla ralladas 3 Unidades
- Carne de gallina cocida 300 g
- Grasa de tocino 300 g
- Paprika 2 cdas.
- Papelón (Azúcar de caña) 3 cdas.
- Vinagre Balsámico 2 cdas.
- Carne de cerdo cocida 400 g
- Aceite De Maíz 5 cdas.

Masa

- Semillas de onoto 1 cda
- Sal A gusto
- Harina de Maíz 1 k
- Caldo de gallina Cantidad necesaria
- Grasa de tocino 200 g