

Lista de ingredientes para la receta Hallaca negra

Crema de aji picante

- Cebolla 1/2 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Vinagre de jerez 1 cda.
- Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos 2 Unidades
- Aceite De Oliva 20 cc
- Ají picante 2 Unidad
- Azucar 1 cda.

Crema de cilantro

- Manteca 25 g
- Cebolla 1/2 Unidad
- Cilantro 100 Cantidad necesaria
- Caldo de verduras 1 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Crema de leche 1/4 Taza
- Maizena 1 cdita.

Masa

- Caldo de verduras 750 cc
- Sal A gusto
- Harina de Maíz 250 g
- Tinta de calamar 2 Sobres
- Manteca vegetal 30 g

Relleno

- Mejillones 4 Unidades
- Cebolla 1 Unidad
- Pure de tomate 1 Taza
- Laurel 2 Hojas
- Curry 1 cda.
- Vieiras 200 g
- Ajo 4 Dientes
- Sal y Pimienta A gusto
- Vino Blanco 1 Taza
- Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos 4 Unidades
- Perejil 1 Rama
- Azucar 1 cda.
- Camarones 200 g
- Caldo de camarones 2 Tazas
- Ajíes Colorados 4 Unidades

Varios

- Hojas de plátano 8 Unidades
- Cilantro A gusto
- Aceite 4 cdas.