Hallaca caraqueña

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Adornos

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

Guiso

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

Masa

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

Preparación de la Receta

Guiso

- En una olla con aceite de maíz caliente, saltee el *puerro* junto con la *cebolla* rallada, las *alcaparras* y los ajos, una vez transparente la *cebolla* agregue el *tomate* previamente rallado, *mostaza*, *pimentón*, *ají* dulce, picante, *vinagre* balsámico, salsa inglesa, *páprika* y *papelón* rallado, mezcle y cocine durante 10 minutos mas
- Incorpore luego ½ litro de caldo de *gallina* y una vez que rompa el hervor agregue la carne de *cerdo* cortada en cuadraditos y la carne de *gallina* desmenuzada, incorpore caldo a medida que el guiso necesite.
- Una vez *cocido* deje reposar durante 8 horas aproximadamente.

Masa

- Coloque la grasa en una olla y lleve a fuego, una vez caliente retire y agregue las semillas de *onoto*, deje reposar hasta que tome *color*, luego cuele reservando la grasa.
- Coloque en un recipiente la *harina* junto con la sal, grasa de *tocino* y caldo de *gallina*, amase.

Armado

- Pinte las hojas de *plátano* con la grasa de *tocino* fundida, luego tome una porción de masa y colóquela en el centro de la hoja mientras la aplasta con las manos como formando una tortilla, en el centro de la masa sirva una porción del guiso y adorne con ruedas de *cebolla*, tiras de *pimiento* rojo asado, pasas de uva, almendras, aceitunas, *alcaparras* y *tocino* salteado cortado en daditos, una los bordes de la hoja y cierre
- Luego doble los extremos formando un paquetito, coloque encima de otra hoja y envuelva y por ultimo envuelva en una tercera hoja, ate con un hilo.
- En una olla con agua caliente cocine la hallaca durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire los hilos.

Presentación

- Coloque sobre un plato una tira de hoja de *plátano* y sobre esta el relleno de la hallaca
- Acompañe con una copa de *oporto*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hallaca-caraquena