

Hallaca

Uno de los platos más reconocidos y elaborados que se presenta en la gastronomía venezolana es sin lugar a dudas la hallaca. Esta obra maestra de nuestra culinaria es el más tradicional de los platos que engalanan las festividades navideñas en nuestra Venezuela.



Desde su cubierta de hojas de plátano hasta los detalles que adornan y componen su guiso, pasando por su ingrediente primordial, la masa de maíz coloreada con onoto (achiote), la hallaca es la expresión más visible del mestizaje del venezolano. Cada ingrediente tiene sus raíces: la hoja de plátano, usada tanto por el negro africano como por el indio americano, es el maravilloso envoltorio que la cobija; al descubrirla, traemos al presente nuestro pasado indígena, pues la masa de maíz coloreada con onoto es la que nos recibe con su esplendoroso color amarillo; luego, en su interior se deja apreciar la llegada de los españoles a nuestras tierras, carnes de gallina, cerdo y res, aceitunas, alcaparras y pasas, todo picado finamente, guisados y maravillosamente distribuidos se hacen parte de un manjar exquisito. Sus ingredientes, todos partes de diferentes raíces, se complementan armoniosamente en la hallaca, expresión del mestizaje y colorido del que es parte nuestro pueblo.

La palabra "Hallaca" proviene del guaraní y deriva de la palabra "ayúa" ó "ayuar" que significa mezclar o revolver, de estas palabras se presume que "ayuaca" sea una cosa mezclada, que por deformación lingüística pasó a llamarse "ayaca". Otra versión presume que la palabra procede de alguna lengua aborigen del occidente del país, cuyo significado es "envoltorio" ó "bojote".

Sea cual sea el origen de esta palabra, sabemos que "la hallaca" es completamente venezolana, tanto por su nombre como por su confección y es orgullo de nuestra cocina, aportando un toque de maravilloso gusto y sabor a nuestra Navidad.

Para su preparación existen diversas recetas, pues en cada región del país hay recetas tradicionales, cada una le aporta una sazón diferente variando así su confección.

Esta receta corresponde a la hallaca caraqueña. La receta para preparar hallacas se divide en tres partes:

- La preparación del guiso
- La preparación de la masa y acondicionamiento de las hojas
- La confección y cocción

Ingredientes para 50 hallacas

Guiso

- 1 kg. de pernil de cochino troceado finamente
- 2 kg. de carne de res troceado finamente

- 2 kg. de gallina hervida y troceada (sin huesos)
- 1/2 kg. de tocino cocido y troceado finamente
- 1 1/2 kg. de cebollas cortada finamente en dados
- 1/2 kg. de ajo porro cortado finamente
- 1/4 kg. de cebollín cortado finamente
- 3/4 de taza de ajo pelado y triturado
- 1/2 taza de alcaparras pequeñas
- 1 kg. de pimentón rojo sin semillas y en juliana
- 2 kg. de tomate sin semilla triturado
- 1 taza de pasas
- 1/4 de taza de ají dulce picado finamente
- 2 tazas de vino marsala
- 1 taza de vinagre de vino
- 1/2 kg. de papelón (raspadura) molido
- 2/3 de taza de harina de maíz
- Sal
- Pimienta
- Aceite con onoto (achiote)

Adorno

- 1 kg. de pimentón en julianas
- 1/2 kg. de tocino cocido en tiritas de 1/2 cm. x 5 cm.
- 1/2 kg. de cochino en tiritas de 1/2 cm. x 5 cm.
- 1/2 kg. de pechugas sin hueso en tiras
- 1/2 kg. de cebolla en aros
- 200 grs. de alcaparras
- 400 grs. de aceitunas rellenas
- 1/2 kg. de pasas
- Opcional: encurtidos en vinagre, almendras sin concha

Hojas

- 50 pedazos de hojas de plátano de unos 30x30 cm.
- 50 pedazos de hojas de plátano de unos 20x20 cm.
- 50 tiras de hojas de plátano de unos 15x20 cm.
- 1 rollo de pabito

Masa

- 2 1/2 paquetes de harina de maíz
- 5 tazas de manteca de cochino (cerdo)
- 3 tazas de caldo de gallina
- 2 tazas de agua
- Sal
- Semillas de onoto (achiote)

Preparación:

Comience el primer día haciendo el guiso, deje reposar y reserve, al día siguiente prepare la masa y los adornos para armar las hallacas.

Guiso:

Verifique que las carnes no tengan excesos de grasa, y estén cortadas en dados pequeños, cocine cada carne por separado en agua hirviendo sin ablandar completamente, y reserve los caldos.

En un caldero grande saltee la cebolla y el ajo en aceite bien caliente hasta transparentar, agregue el ajoporro y el cebollín y deje cocinar por unos 5 minutos, agregue el pimentón y ají dulce, deje cocinar unos minutos más y agregue las carnes, déjelas que se incorporen y agregue todos los demás ingredientes dejando de último los tomates y el vino.

Agregue sal y pimienta al gusto. Aparte disuelva el papelón (raspadura) en agua y la harina de maíz. Debe verificar que no se seque el guiso y agregar caldo de gallina o res. Agregue el papelón y la harina de maíz disueltas, y revuelva con una paleta de madera, apórtele un poco de color con aceite con onoto. Deje cocinar por unos 40 minutos, hasta quedar con consistencia espesa. Deje reposar y resérvelo.

La masa:

Al día siguiente se puede preparar la masa, las hojas y los adornos para armar las hallacas. La masa se prepara vertiendo la harina de maíz en una batea de madera o en un envase bastante grande para poder amasarla, y agregándole manteca de cochino, una parte (1 taza) hervida con onoto, la manteca se cuele para descartar el onoto, y otra sin colorear (3 tazas), se agrega la sal y se une todo bien, se le agrega poco a poco 3 tazas de caldo de gallina y se amasa de nuevo hasta obtener una masa suave.

Disponga todos los adornos en un mesón amplio, a las hojas se les retira la vena gruesa que trae a la orilla y se lavan muy bien, se secan con un paño y se disponen en el mesón, coloque la masa y el guiso de forma que estén al alcance de sus manos y entréguese al arte de hacer hallacas, no se precipite, tome su tiempo, la práctica lo convertirá en maestro.

Ahora bien, primero va a tomar una hoja de las más grandes y la engrasa con un poquito de manteca onotada, coloque en el centro de la hoja una bola de masa y adelgácela con los dedos, creando una circunferencia simétrica, luego agregue el guiso ya frío y sobre éste coloque los adornos distribuidos armoniosamente. Luego doble por la parte ancha de la hoja, creando un pliegue hasta que quede cerrado, doble los extremos hacia dentro y envuélvala con la hoja más pequeña, luego tome la tira de hoja y asegure la hallaca por el medio, amárrela con pabito cruzándola dos veces en cada dirección.

Cuando tenga varias hallacas listas, introdúzcalas en una olla grande con agua hirviendo por espacio de una hora, retírelas y escúrralas, deje que se enfríen completamente, y si es posible espere un día entero para servir las, así se puede apreciar mejor su sabor. Para calentarlas introdúzcalas en agua hirviendo por 20 minutos, retire y escúrralas.