

Sabores del Ecuador con historia

Por: Chef Alberto Guzmán D.

TAMAL DE CHOCHOS



Ingredientes

- | | |
|---|--|
| 2 libras de chochos molidos | 2 huevos crudos |
| 2 huevos duros cortados en cuartos | 1 taza de panko |
| 8 chorizos parrilleros | 1 cebolla perla cortada en juliana |
| 1 pimiento rojo cortado en tiras largas | 1 pimiento verde cortado en tiras largas |
| ½ cucharita de romero molido | ½ cucharada de albahaca seca |
| 2 tomates hechos puré | ½ salsa de salsa de tomate |
| ½ taza de aceitunas picadas | ½ tazas de pasas |
| 1 cucharada de ajo molido | 1 cucharada de aliños molidos |
| 1 atado de hojas de achira | ½ taza de mantequilla |
| Sal y pimienta | 3 cucharas de aceite achote |

Preparación paso a paso

- 1.- Ponga los chochos y el panko en un tazón, agregue la mantequilla tibia y mezcle hasta obtener una masa suave y sin grumos, adicione los huevos crudos, el ajo y los aliños, bata hasta que estén todos los ingredientes integrados, adicione un poco de sal y pimienta, mezcle y Reserve

2.- Ponga una sartén a fuego moderado, cuando se caliente vierta el aceite achote junto con la cebolla y pimientos, deje que se sancochen y agregue el tomate y la salsa de tomate, mantenga en el fuego hasta que espese.

3.- Agregue al sofrito los chorizos picados, albahaca y romero deje que hierva y adicione la preparación de los chorizos, rectifique el sabor con sal y pimienta.

4.- Lave las hojas, no las seque sino escurra para quitar el exceso de agua, pase un rodillo de la mitad hacia la parte más ancha.

5.- Forme ocho bolas grandes de masa estírelas dando una forma alargada, coloque en el centro de la hoja, ponga una cuchara de relleno en el centro, coloque un trozo de huevo, aceitunas y pasas, cierre los tamales doblando los filos hacia arriba, ahora doble la punta delgada hacia abajo y haga lo mismo con la parte más ancha. Ponga una olla tamalera o vaporera con agua, lleve al fuego mientras tanto vaya colocando los tamales en forma de cruz y cuando empiece a hervir calcule treinta minutos, apague en fuego retire los tamales y sirva.

Consejos

- Los chochos se deben moler en un molino de granos, ajustando los discos para que se forme una masa fina y que no existan trozos del grano, ya que los tamales es una preparación que requiere de una masa semejante a la de las humitas.
- El tiempo de cocción de los tamales ya armados en la hoja es aproximadamente unos treinta minutos, para que se ligen los sabores de la masa con el relleno.
- Cuando vaya a colocar los tamales en el recipiente para cocinar, coloque siempre en forma de cruz, es decir pone una fila en forma horizontal y la siguiente en forma vertical, ya que si coloca uno sobre otro se aplastan y empieza a salir la masa fuera de la hoja.

Curiosidad

En la antigüedad las personas que preparaban los tamales solían cocinarlos en pailas de cobre o bronce, en donde ponían una cantidad de agua moderada, cubrían con paja, tratando de que los tamales no estén en contacto con el agua. Tapaban la paila con una tela llamada liencillo de color blanco de tal manera que no se escape el vapor para que la cocción sea uniforme.

Entérate

La Quebrada de los chochos

En la antigüedad los indígenas solían por tradición mantener los ritos, fiestas y costumbres de sus comarcas; por esta razón es que siempre estuvieron unidos para las celebraciones que se hacían con el acompañamiento de los curas y la iglesia cuando se trataban de fiestas religiosas

en honor a los santos patronos, los bautizos, matrimonios y confirmaciones. A diferencia que las fiestas paganas que eran exclusivamente las que pertenecían a la cultura indígena que no se mezclaban, por estas razones es que hasta la actualidad se conserva la fiesta del Inti Raymi, y el huasipichay entre otras.

Con el paso del tiempo se produjeron la combinación de ritos ancestrales y religiosos, se ligaron las tradiciones y así llegamos a obtener y a disfrutar de la Fiesta de la Quebrada de los Chochos, ya que las familias del sector de La Magdalena en Quito, han preservado este legado cultural y festivo, participando activamente en el desarrollo y conservación de la celebración.

La Quebrada de los Chochos fue un lugar donde las mujeres y hombres desaguaban chochos e intercambiaban granos y comida tradicional: maíz, fréjol, habas y etc., con pueblos, comunidades, parroquias de Quito y de la provincia de Pichincha.

La tradición de desaguar los chochos se mantuvo hasta 1960, cuando se inició el asentamiento de varias comunidades, barrios y ciudadelas urbanas alrededor de la quebrada. La Quebrada de los Chochos nace en los sectores de la montaña Ungüí (Propiedad Ancestral y Territorial de la Comuna Chilibulo-Marcopamba-La Raya), y sectores de Chilibulo, La Magdalena Alta y avanza a los sectores del Puente del Señor, San José y Villa Flora y se junta con el gran río Machángara.

Los tramos de la quebrada fueron rellenos convirtiéndose en las primeras redes viales del sur de Quito, el espacio de la quebrada casi ha desaparecido pero el territorio geográfico ancestral siempre estará vivo.

Recordando personajes

Maestro Luis Alfonso Rubio Portilla



Datos de su vida el escultor señor Luis Alfonso Rubio más conocido como el último Caspicara nacido en Quito en el año de 1930.

El gran maestro quiteño Luis Alfonso Rubio quien es considerado como 'El último Caspicara' por los especialistas en arte Quiteño. Es tallador, encarnador, pintor, restaurador y escultor. Sus obras están presentes en La Compañía, La Catedral, El Quinche y sus obras están en varias iglesias del país, de Colombia y en algunas sedes del Opus Dei en el mundo.

El devoto de la Virgen Dolorosa ríe cuando recuerda que rompió, frente a Benjamín Carrión, un diploma de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, le otorgó con el texto lleno de elogios escrito por Benjamín Carrión. En su santuario, repleto de piezas sin terminar, aún aplica una técnica de hace 300 años: introduce en su boca una pálida vejiga de borrego para bruñir en un Cristo el encarnado, el color porcelanizado de la piel.