

Sabores del Ecuador con historia

Por: Chef Alberto Guzmán D.

El Telégrafo artículo No. 10.

LAS BONITÍSIMAS



Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz tostado
- 3 cucharas de mantequilla
- 3 cucharas de manteca de chanco
- 3 yemas de huevo
- Sal y comino
- 2 papas medianas lavadas, peladas, cocidas y hechas puré
- 2 cebollas blancas finamente picadas
- ½ taza de queso fresco rallado
- 2 cucharas de aceite achote
- 1 aguacate hecho puré
- 1 ají molido sin semillas
- 3 cucharas de cilantro molido

Preparación paso a paso

1.- Ponga en un recipiente agua con sal y lleve al fuego deje que hierva y ponga las papas, cocine hasta que estén suaves, escurra y proceda a molerlas hasta que queden hechas puré.

2.- Cierna la harina, mezcle con la sal y comino, agregue la manteca y la mantequilla, mezcle hasta obtener una especie de harina gruesa, adicione una a una las yemas de huevo y el agua poco a poco amase hasta obtener una masa ligera y delicada.

3.- Prepare un sofrito en un recipiente poniendo el aceite achote, deje que se caliente y agregue la cebolla, luego el queso, mezcle hasta obtener una especie de pasta. Rectifique con sal y comino si fuera necesario y deje enfriar.

4.- Tome un poco de masa, de la harina de maíz, forme una bolita haga un hueco con el dedo en el centro y proceda a rellenar con el queso. Cierre cuidadosamente, tratando de que el queso esté perfectamente cubierto con la masa. Aplaste y de la forma de una tortilla pequeña y gruesa. Ponga un tiesto a fuego moderado, deje que se caliente y dore las tortillas por ambos lados.

5.- Lave el ají, corte por la mitad y retire las semillas, muele en una piedra hasta que se forme una pasta, agregue un poco de agua con sal y mezcle con el aguacate, cilantro y cebolla blanca finamente picada. Ponga el ají en una manga y forme una especie de flores en un plato y deposite sobre este puré las tortillas junto con unas tiras finas de ají y sirva.

Consejos

- ✚ La papa ideal para trabajar las tortillas es la conocida con el nombre de papa chola, ya que es arenosa y es más fácil obtener una masa que al armar la tortilla no se parta o se desarme.
- ✚ La temperatura para dorar las tortillas en el tiesto debe ser moderada, ya que si está muy alta, se doran por fuera y en el interior quedan crudas.
- ✚ Tenga mucho cuidado al momento de dar la vuelta las tortillas la mezcla de los ingredientes grasos son muy delicadas y se parten con facilidad.
- ✚ Si no dispone de un tiesto curado para asar las tortillas, bien puede trabajar en una sartén con recubrimiento de teflón.

Curiosidades

Es muy importante el tratamiento que debemos dar a las piezas de cerámica a fin de que no se rompan o exploten con facilidad. Solo tienes que saber que una vez que usaste estas piezas debes dejar que se enfríen normalmente. No lave apenas acabe de utilizarlas porque se parten.

La forma correcta de curar los recipientes de cerámica es frotar por dentro y por fuera con cebo de res, dejamos un día en reposo, al segundo día frotamos con cascara de plátano, dejamos secar otro día; y al tercer día ponemos agua que cubra hasta las dos terceras partes del recipiente.

Ahora, ponga unas papas, camotes o yucas a cocer por dos o tres horas a fuego muy moderado, y deje que se seque casi en su totalidad; vacíe el recipiente y frote con manteca de cerdo. Deje que se seque y el tiesto está listo para usarlo.

Beneficios

Las bonitísimas aportan principalmente carbohidratos por la presencia de la papa y la harina de maíz. El queso contiene proteína, grasa y calcio; lo que en conjunto hace de este producto un alimento nutritivo.

Entérate algo mas de las Bonitísimas

Las tortillas son un alimento que es elaborado en todo el mundo. Debido a sus simples procesos y excelentes sabores, se han creado miles de variaciones y en el caso de Ecuador, se creó su propia tortilla conocida con el nombre de bonitísimas.

Aunque muchos de sus ingredientes estaban presentes en la región en tiempos prehispánicos, incluyendo la técnica de cocción de asado en tiesto o piedra volcánica, las bonitísimas también llevan elementos traídos por los españoles, como el queso, la cebolla y la manteca, por lo que es considerado una comida fruto de la fusión de estas dos culturas.

Asimismo, hay quienes nos dicen que la teoría de esta elaboración viene cuando las cocineras mezclaron un gran conjunto de ingredientes europeos y americanos que luego de amasarnos da como resultado una tortilla que con el paso de los años se convirtió en un producto alimenticio propio de Ecuador.

Recordando personajes



José Huberto Santacruz

José Huberto Santacruz Carrera, pianista y autodidacta musical. Fue uno de los músicos ecuatorianos más destacados de todos los tiempos, debido a su gran talento en el piano. En su juventud actuó en la estación El Prado, de Riobamba, acompañó a las Hnas. Fierro, Hnos. Uquillas, Carlota Jaramillo, entre otros. Fue pianista de las radios Palomar, Gran Colombia, Atahualpa, Tarqui, entre otras. Integró el conjunto Los Barreros. Realizó giras nacionales e internacionales grabó 15 discos LP.

Falleció en Quito el 6 de mayo de 2004.

José Huberto Santacruz Carrera nació en la ciudad de Quito el 8 de octubre de 1915. Al terminar su instrucción primaria, Huberto Santacruz contagiado por el arte de su señor padre, que interpretaba el piano magistralmente, le sigue sus pasos; asimila sus conocimientos y sin haber sido alumno del Conservatorio Nacional de Quito, comienza desde la edad de 8 años a asombrar a quienes lo escuchaban, esto le impactó tanto que le dio fuerzas para presentarse a lo largo de su trayectoria artística, en renombrados escenarios del país y del exterior.

Su primer debut como pianista lo hace en una de las primeras emisoras del Ecuador, Radio "El Prado" de Riobamba donde fue acompañante de Carlota Jaramillo, el dúo compuesto por Rubén y Plutarco Uquillas, etc. En el desenvolvimiento de sus actividades artísticas intervino con la Compañía de Tito Marisol, de Ernesto Albán, Dúo Benítez Valencia, José Ignacio Canelos y Segundo Cueva Celi.

Uno de los pasajes más recordativos en la vida de Huberto Santacruz, es el hecho de haber acompañado en el piano a María Félix 'La doña', con quien interpretó música del recordado compositor mejicano don Agustín Lara.

Huberto Santacruz paseó su arte en muchos, escenarios como, El Palomar, Radio Cristiana HCJB La Voz de los Andes, Radio "Bolívar", Nariz del Diablo, Radio "Gran Colombia", Radio "Quito", Radio "Atahualpa", Radio "Tarqui", el Diario "El Comercio" de Quito y el Teatro Nacional Sucre. Realizó además una gira exitosa por la República de Colombia con el auspicio del Gobierno del Ecuador.

Como muestra de afecto y con el respaldo de todo el pueblo quiteño el Consejo Capitalino le hizo la entrega del *Pergamino de Honor* y *La Lira de Oro*, destacando sus cualidades artísticas, su caballerosidad y su brillante trayectoria artística que lo ubicaron como uno de los primeros en el arte ecuatoriano.