

Sabores del Ecuador con historia

Por: Chef Alberto Guzmán D.

El Telégrafo artículo No. 20.

BROCHETA DE CALAMAR DEL PACÍFICO



Ingredientes

- 1 libra de anillo de calamar
- ½ taza de jugo de limones o vinagre
- 1 cucharita de mostaza
- 2 cucharas de ají licuado
- 1 pimiento rojo y verde cortados en dados
- 1 cucharita de ajo en polvo
- 1 cucharita de comino
- 1 cucharita de pimienta
- 1 cucharita de eneldo picado
- 4 cucharas de cilantro y perejil picados
- 1 cebolla perla cortada en cuartos
- 4 trozos de yuca cocidas y fritas
- 4 trozos de maduros dorados
- 1 taza de aceite
- 4 pinchos de madera de bambú
- Sal al gusto

Preparación paso a paso

1.- Limpie el anillo de calamar, retire el tejido transparente que le recubre, corte en trozos cuadrados de dos centímetros por lado, lave en abundante agua, séquelos y reserve.

2.- Ponga en un recipiente el jugo de limón, la mostaza, el ají, el ajo en polvo, la sal y la pimienta bata hasta que se mezclen los sabores. Agregue los trozos de calamar y deje que se marinen por diez minutos. Pasado este tiempo proceda a ensartar los vegetales (pimientos rojos, verdes y cebolla perla), intercalados con el calamar en cada uno de los pinchos.

3.- En la marinada sobrante adicione: el eneldo, el perejil, el cilantro, la sal, la pimienta y el aceite bata y reserve.

4.- Una vez que ya ha terminado de ensartar cada uno de los ingredientes en los pinchos, tome una brocha y proceda a pintar con la preparación detallada en el **numeral 3**. Dore en la brasa o al horno, dándoles las vueltas cada dos minutos para evitar el que se quemen. Dore los pinchos por 6 minutos.

5.- Retire los pinchos de la brasa u horno, coloque en una fuente y acompañe con los trozos de maduro y de yuca.

Consejos

- ✚ Es muy importante el marinar los trozos de calamar para que tengan un excelente sabor.
- ✚ Si trabaja los pinchos en la brasa no deje que se produzca llama así evitará el endurecimiento del calamar e incluso que se quemen.
- ✚ Para que los calamares queden tiernos también puede remojarlos en leche con sal durante unos 30 minutos antes de cocinarlos.

Beneficios del calamar

Muy semejantes a sus parientes cercanos, los pulpos, estos se componen igualmente de 8 brazos alargados más un par de tentáculos recubiertos por completo de ventosas que de las cuales tienen una característica muy curiosa y es la de que sí por alguna circunstancia pierde este tipo de ventosas de manera natural o por el forcejeo de algún enemigo que ha intentado comérsela, está jamás podrá recuperarla perdiéndola definitivamente para siempre.

Es un animal verdaderamente fascinante verle en su hábitat natural por los colores translucidos que tiene abarcando una amplia variedad de ellos.

Se ha reconocido que aproximadamente, los calamares están agrupados en 29 familias diferentes que de las cuales se desglosan entre más de 300 especies de calamar diferentes.

Es un alimento ideal para el metabolismo, gracias a su contenido en yodo, al regular la energía de nuestro organismo y el funcionamiento correcto de las células. También ayuda a regular el colesterol, a procesar los carbohidratos, fortalecer el cabello, la piel y las uñas, y es fundamental para el buen funcionamiento de la glándula tiroides.

Entérate algo mas de las brochetas

La historia de las brochetas podría remontarse al mismo tiempo del fuego donde las personas ensartaban palos en las carnes, para evitar que se quemen las elaboraciones que se cocinaban en el fuego. Aunque hay que tener en cuenta que también se utilizaban maderas para armar fogones y de esta manera poder cocinar alimentos utilizando líquidos.

Las brochetas tienen su origen en el oriente medio, todavía no se descifra si fue en Turquía o Irán, a pesar de ser una estructura básica hay mucho más en este fabuloso platillo. El término “brocheta” proviene del francés “brochette”, que significa “pincho” o “ensartado”.

Cada sitio la adapto a su cultura, haciendo variedad en los aderezos, componentes y acompañantes, pero manteniendo la esencia que es colocar alimentos en un palillo, cocinando en brasas evocando las primeras comidas del ser humano cuando recién descubrían el fuego.

En nuestro medio ha tenido muy buena acogida estas elaboraciones, que por lo general no se les conoce con el nombre europeo de brochetas, salvo algunas cartas de restaurantes. Pero si con otros nombres como es el caso por ejemplo en la Perla del Pacífico- Guayaquil desde hace varias décadas se venden este tipo de preparaciones con el nombre de “chuzos”, “carne en palito”; en Quito son conocidos como “pinchos” y los hay de carne de res, pollo, pescado, camarones, calamar y mixtos que son combinaciones mar y tierra.

Nacen también los pinchos de dulce que se elaboran con frutas y cobertura de chocolate. Lo único cierto es que este tipo de elaboraciones ensartadas nacieron con los famosos “congelados”, que no eran otra cosa que un medio plátano de seda, con un palillo llevado a congelar- simple- o cuando ya estaba duro, se le bañaba con chocolate derretido, a este bocadillo los llamábamos “congelado” que por lo general vendían en los bares de las escuelas y colegios.... época de mi niñez.

Actualmente las **brochetas de chuches- gomitas para niños** se han convertido en una de las principales atracciones de cualquier fiesta o celebración infantil. Ideales para sorprender a los más pequeños, y también a algún que otro adulto, es una forma muy original de presentar diferentes dulces según la temática de la fiesta.

No necesitas tener demasiada experiencia para hacer tus brochetas de chuches-gomitas infantiles. Tan solo necesitas algunos materiales, las golosinas favoritas de los niños, y dejar volar la imaginación combinando colores y formas de diferentes temas, ¡Les encantarán!

Recordando personajes



Marietta de Veintemilla Marconi

Política, escritora y terrateniente ecuatoriana de finales del siglo XIX, conocida popularmente como "la Generalita". Como sobrina del presidente Ignacio de Veintemilla fue también primera dama de la nación y encargada del poder supremo en los periodos de ausencia de su tío. Marietta se convirtió en la mujer que mayor poder ha tenido en la historia de Ecuador, símbolo del movimiento feminista de inicios del siglo XX y gran planificadora urbana de la ciudad de Quito, a la que amó entrañablemente a pesar de no ser el lugar que la vio nacer.

Nace el 8 de septiembre del año 1858, a bordo de un barco, cuando sus padres retornaban a la localidad de Guayaquil, después de una larga temporada en Perú, dicen que, para el momento del alumbramiento, ya estaban cerca del puerto de la región. De esta mujer extraordinaria, se dice que fue hija del generalísimo José de Veintemilla Villacís y de la cantora Marieta Marconi Ferretti quien fuera de nacionalidad italiana.

Marieta de Veintemilla, fue una mujer que creció bajo la tutela de su padre quien se preocupó por sus cuidados y educación, ya que a penas a muy temprana edad sufrió la pérdida de su madre, y fue internada en un seminario conocido con el nombre, Sagrados Corazones. Más adelante, se destacó en múltiples facetas, que la llevaron ser considerada una mujer extraordinaria por las habilidades con las que se caracterizó.

En 1876 Ignacio de Veintemilla asume la jefatura suprema de la República y ella se convierte en un soporte importante del mandatario, con su actuación en los ámbitos social, político y cultural. *La Generalita*, como la llamaban, promueve la construcción del *Teatro Sucre*, entre otras importantes obras; realiza encuentros literarios y artísticos con intelectuales, poetas, y artistas, se relaciona con sabios, investigadores y artistas nacionales e internacionales; promueve las artes y las ciencias; alienta a las mujeres a escribir y participar en todos los ámbitos de la sociedad.

En 1883, tras una revuelta de la oposición en contra del mandatario, Marieta de Veintemilla es apresada por varios meses y luego desterrada a Lima, Perú, en donde publica *Páginas del Ecuador*, sobre la historia republicana, única obra de su naturaleza escrita desde la perspectiva de una mujer latinoamericana; durante su estancia en ese país colabora con el diario *El Proscrito*; a su retorno a Quito, en 1898, edita *Disgregaciones Libres*; publica *Madame Roland* en la revista de la Sociedad Jurídico-Literaria; en 1900 colabora con el diario quiteño *La Sanción* y otros impresos.

Escribe y dicta conferencias sobre el rol de la mujer en la nueva época; los medios de comunicación publican comentarios positivos y de reconocimiento refiriéndose a ella como la *abanderada del feminismo* en el país.

Fallece en Quito a causa del paludismo, el 11 de mayo de 1907; recibe los honores de General de la República, el presidente Eloy Alfaro preside el sepelio. La prensa la reconoce como una mujer de pensamiento y lucha.