

NAVIDAD CON SABOR CASERO

El delicioso aroma de los tamales ha inundado la casa. Mientras los niños corretean con una alegría incontenible, mamá le da un último toque al ponche. En el comedor, la tía Angélica termina de poner la mesa: cubiertos especiales, adornos rojos y verdes, una elegante vela en el centro, el bacalao, las ensaladas; todo está listo. Afuera, bajo el claro cielo californiano, su esposo recibe a los familiares y percibe el aroma inconfundible de los romeritos que la abuela siempre prepara para la ocasión. Al otro lado del país, en Miami, don Carlos abre el horno para sentir el chirrido del lechón que poco a poco se tiñe de un dorado perfecto. “Así lo hacía papá”, piensa con satisfacción. Muy lejos, en una Denver cubierta de nieve, Marisa pone el pan casero en la mesa, junto a un exquisito pavo relleno. El reflejo de las luces del árbol danza entre las copas de la mesa; en una pared, la luz ha dibujado las figuras del Nacimiento. Y así, con frío o con calor, cerca o lejos de sus seres queridos, las familias hispanas de Estados Unidos se preparan para festejar la Navidad.

No hay celebración que unifique tanto al mundo hispano como las festividades de Navidad. De hecho, las preparaciones de los platos navideños de los diversos países latinos tienen muchas similitudes entre sí, aunque con nombres diferentes. Por otro lado, en las festividades navideñas se entremezcla una vasta variedad de sabores y costumbres, ya que cada país aporta sus ingredientes exclusivos y recetas tradicionales.

Cada uno de los platillos navideños hispanos tiene un gran peso cultural e histórico. En ellos se vislumbran los múltiples orígenes que componen las culturas latinoamericanas. De esta manera, la cocina latina mezcla con suprema delicia los sabores y costumbres de culturas indígenas, africanas y europeas, entre otras. La cocina se convierte, así, en un rico crisol sociocultural.

Sin embargo, la cocina navideña latina conlleva no sólo la unión de las culturas y los pueblos, sino también la de los miembros de la familia. La preparación de varios platillos de esta temporada requiere la colaboración de muchas manos, por lo que la cocina llega a ser el punto de reunión de la familia hispana.

La unidad, las fuertes costumbres y la rica variedad de platillos y sabores, acompañados de la alegría y la solemnidad de la ocasión, invisten a la cocina latina de un sabor único en esta temporada. Sin duda, durante las fiestas de fin de año, ésta alcanza su mayor esplendor.

A continuación, daremos un breve recorrido por algunos de los platillos tradicionales de las cocinas hispanas que se acostumbra a servir en la temporada navideña. Esperamos que los disfruten junto a sus seres queridos. ¡Felices fiestas! s.v.

ARROLLADO DE POLLO (ARGENTINA)

Rinde: 4-6 porciones

INGREDIENTES

Ingredientes:

1 pollo deshuesado de 4 ½ libras

4 huevos duros (pelados)

1 lata de guisantes

7 onzas de jamón

7 onzas de queso Monterrey Jack o Mozzarella (en lonjas)

2 onzas de aceitunas verdes sin pepas

2 zanahorias hervidas y cortadas en juliana

¼ onza de gelatina sin sabor

1 cucharada de aceite

Mostaza (para untar)

Perejil a gusto

Margarina

Sal y pimienta negra a gusto

PREPARACIÓN:

Extienda el pollo deshuesado sobre una superficie plana con el pellejo hacia abajo. Salpimiéntelo a gusto y cúbralo con el perejil picado. Extienda las lonjas de queso sobre el pollo hasta cubrirlo completamente. Haga lo mismo con el jamón. En un extremo del pollo, en dirección horizontal, coloque en hilera los huevos (enteros), las zanahorias, los guisantes y las aceitunas. Espolvoree con gelatina sin sabor y luego enrolle el pollo. Cósalo y/o átelo para mantener la forma cilíndrica. Ponga el arrollado en una asadera, úntelo con margarina y mostaza para que el pellejo quede dorado y crocante. Llévelo al horno a 350-375°F, aproximadamente 40 minutos a 1 hora. Se puede comer caliente o dejarlo enfriar y servir como fiambre, acompañado con cualquier tipo de ensalada.

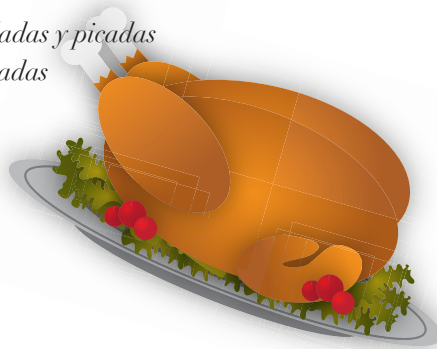


PAVO DE NAVIDAD (MÉXICO)

Rinde: 4-6 porciones

INGREDIENTES

1 pavo de 13 ó 15 libras
2 libras de carne molida de cerdo
6 rebanadas de tocino picado
1/2 taza de jamón picado
1 cebolla picada
3 dientes de ajo picados
2 tallos de apio picados
1/2 taza de almendras peladas y picadas
4 manzanas peladas y picadas
1/2 taza de ciruelas pasas
1/2 taza de vino blanco
1/2 taza de jerez dulce
aceite para freír
sal y pimienta



PREPARACIÓN:

Lave bien el pavo, séquelo por dentro y por fuera, espolvoréelo con sal y pimienta. Amarre las alas y junte los muslos. Póngalo en una olla grande en agua con sal hasta que hierva por unos minutos. Escúrralo.

Para rellenarlo, fría la cebolla y el ajo en aceite, agregue primero el tocino picado para que se dore un poco, luego la carne molida hasta que se cueza, el jamón, las almendras, las ciruelas pasas, las manzanas y el apio. Añada 1/2 taza de jerez y deje hervir hasta que se seque.

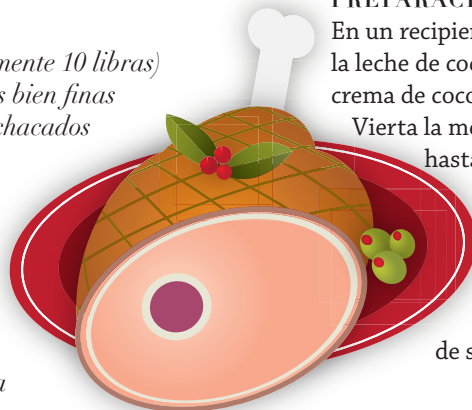
Enseguida, inyecte el pavo con 1/2 taza de vino blanco, desamárrele los muslos para rellenarlo. Amárrelo otra vez y cubra la pechuga con las rebanadas enteras de tocino. Envuélvalo totalmente en papel aluminio y hornéelo a fuego moderado (aprox. 350°F) durante seis horas (una hora por cada 2 libras). Báñelo de vez en cuando con su propio jugo. Si comienza a researse, agregue agua o vino blanco con un poco de jugo de naranja para que se dore mejor. Una vez que esté bien cocido, quite el aluminio. Ponga el pavo en un plato y adórnelo como más desee.

LECHÓN ASADO A LA CUBANA (CUBA)

Rinde: 10 porciones

INGREDIENTES

1 pernil de cerdo fresco (aproximadamente 10 libras)
2 cebollas grandes, picadas en rodajas bien finas
1 cabeza de ajo, dientes pelados y machacados
1 cucharada de sal
1 1/2 cucharadita de orégano seco
1 1/2 cucharadita de comino molido
1/2 cucharadita de pimienta negra, recién molida
1/4 cucharadita de laurel molido
1 cucharada de aceite
1 taza de jugo fresco de naranja agria
1/4 taza de vino seco



PREPARACIÓN:

El día antes de servir este plato, limpie el pernil de cerdo, quitándole la grasa, si gusta. Con la punta de un cuchillo haga incisiones pequeñas en varias partes del pernil.

Machaque el ajo, la sal, el orégano, el comino, la pimienta, el laurel y el aceite en un mortero hasta obtener una pasta. Frote esta mezcla sobre toda la carne e introdúzcala por los cortes de la carne.

Mezcle el jugo de naranja agria con el vino seco y las cebollas en un recipiente. Coloque el pernil en una bolsa de plástico gruesa. Añada la mezcla del jugo de naranja y mueva el pernil de un lado al otro hasta que la mezcla cubra toda la carne. Colóquelo en el refrigerador y déjelo en adobo en la bolsa de plástico durante toda la noche, girándolo de vez en cuando durante ese tiempo.

Caliente el horno a 350°F. Escorra el pernil y séquelo dándole palmaditas, guarde el adobo en un recipiente. Coloque el pernil en una bandeja de hornear gruesa e inoxidable. Cocínelo durante 1 hora, virándolo una o dos veces para que se dore por todos lados.

Reduzca el calor hasta 325°F. Vierta el adobo y las cebollas sobre la carne. Cubra la bandeja con papel de aluminio formando como una pequeña tienda de campaña. Continúe cocinando, echando el jugo que destila el pernil durante la cocción sobre la carne, hasta que esté casi cocido, aproximadamente 1 hora. Añada un poquito de agua o de vino seco si la bandeja se seca demasiado.

Destape el pernil y continúe cocinándolo hasta que la temperatura interna está aproximadamente en 150°F, al medirla con un termómetro, aproximadamente 30 minutos más tarde. Deje reposar el lechón durante 10 minutos antes de servir. Puede acompañarlo con yuca o casabe, arroz blanco y potaje de frijoles negros.

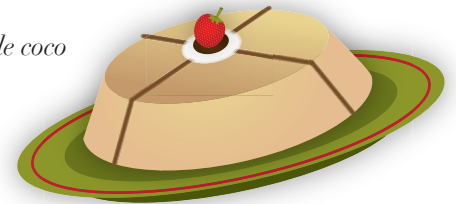
Mezcle el mojo restante con un poco de jugo del asado y póngalo a la mesa para sazonar más el cerdo a gusto del invitado.

TEMBLEQUE (PUERTO RICO)

Rinde: 6 porciones

INGREDIENTES

2 latas de 14 onzas de leche de coco
1/3 lata de crema de coco
1/2 taza de fécula de maíz
2/3 taza de azúcar blanca
1/2 cucharadita de sal
Canela en polvo, a gusto



PREPARACIÓN:

En un recipiente mezcle la fécula de maíz, el azúcar y la sal. Agregue la leche de coco poco a poco, mientras lo mezcla a mano. Añada la crema de coco y mezcle bien.

Vierta la mezcla en una cacerola mediana a fuego alto-medio hasta que hierva; revuélvala constantemente. Baje el fuego a medio y continúe revolviendo hasta que espese.

Retire del fuego y ponga la mezcla en un molde o plato hondo que esté mojado con agua. Deje que se enfríe afuera del refrigerador antes de refrigerarlo por al menos dos horas. Luego viértalo sobre un plato de servir y espolvoréelo con canela.