

PAN *Navidad con sabor a hogar*

HALLACA

4 HORAS | DIFICULTAD | 25 PORCIONES

MASA

INGREDIENTES

- 8 tazas de **Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.**
- 1 taza de manteca de cerdo
- ½ taza de achiote en granos
- 10 tazas de caldo de gallina
- Sal al gusto

PREPARACIÓN



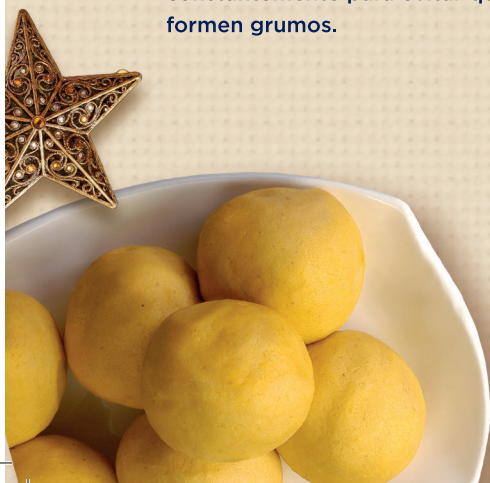
En una olla colocar la manteca de cerdo y el achiote u onoto. Calentar a fuego bajo, hasta obtener una grasa rojiza. Colar el aceite y reservar.



En un recipiente grande colocar el caldo de gallina, la sal, la manteca de cerdo teñida y la **Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.** poco a poco removiendo constantemente para evitar que se formen grumos.



Amasar por **5 minutos** y reservar la masa tapada.



PAN
SINCE 1940PAN
SINCE 1940PAN
SINCE 1940

GUISO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de pernil
- 1 kg de carne magra de res
- 1 gallina de 2 kg sin piel
- 3 limones
- ½ taza de aceite de maíz
- 5 cebollas finamente picadas
- 2 tallos de ajoporro finamente picados
- 3 tallos de cebollín finamente picados
- 10 dientes de ajo machacados
- ¼ de taza de alcaparras machacadas
- ½ taza de caldo de gallina
- 3 pimentones rojos sin semillas desvenados
- 5 ajíes dulces sin semillas desvenados
- 2 tazas de vino dulce
- 1 taza de caldo de gallina
- ¼ de taza de salsa *Worcestershire*
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN



Lavar bien las carnes y frotar cada una con un limón para eliminar cualquier olor e impureza. Cocinar el cerdo, la carne de res y la gallina por separado. Reservar el caldo en el que se cocinó la gallina ya que se va a utilizar para la masa y para el guiso.



En una olla o caldero grande colocar el aceite de maíz y sofreír la cebolla, el ajoporro y el cebollín, hasta ablandar. Luego agregar el ajo y las alcaparras.



Licuar el caldo de gallina, el pimentón y el ají dulce e incorporar el vino, el consomé, la salsa inglesa, la sal y la pimienta.



Incorporar la carne de cerdo y la de res cortadas en trozos pequeños y cocinar por **25 minutos**. Luego, incorporar la carne de gallina cortada y continuar la cocción por **25 minutos** más. Reservar.

PAN
SINCE 1940PAN
SINCE 1940PAN
SINCE 1940

ADORNO

INGREDIENTES

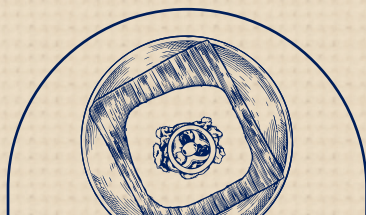
- 2-3 pimentones rojos en rebanadas
- 3 cebollas grandes cortadas en rebanadas
- 50 aceitunas verdes rellenas (2 por hallaca aprox)
- 25 almendras enteras, peladas
- ½ taza de alcaparras (4 por hallaca aprox)
- 200 g de uvas pasas (10 por hallaca aprox)

PREPARACIÓN

- Dividir la masa en **25 porciones** iguales. Colocar la hoja principal sobre una superficie. Engrasar y estirar la masa hasta formar un disco muy fino.



Con unas tiras más delgadas de hojas de plátano, hacer “**el fajín**”, para darle una vuelta a la hallaca reforzando los dobleces. Por último, con otra hoja, envolver la hallaca para no dejar que el líquido de cocción toque la masa. Amarrar con hilo de cocina cruzándolo **3 veces** en cada dirección y finalizando con un nudo o lazo en uno de los extremos.



Colocar el guiso en el centro de la masa y sobre este, los adornos: 1-2 ruedas de pimentón, 1-2 ruedas de cebolla, 2 aceitunas, 1 almendra, las alcaparras y las pasas. Tomar 2 de los bordes de la hoja y hacer 2 dobleces hasta que la hallaca quede prensada manteniendo una forma rectangular. Luego, con los laterales, doblar hacia la parte inferior de la hallaca, quedando ésta apoyada sobre la hoja doblada.



HOJAS Y COCCIÓN

INGREDIENTES

- 4 kg de hojas limpias
- 1 taza de manteca de cerdo
- Hilo de cocina
- Agua con sal para la cocción

PREPARACIÓN



Una vez estén amarradas todas las hallacas, cocinar en abundante agua con sal por **40 min.** o al vapor por **60 min.** Servir caliente.

