

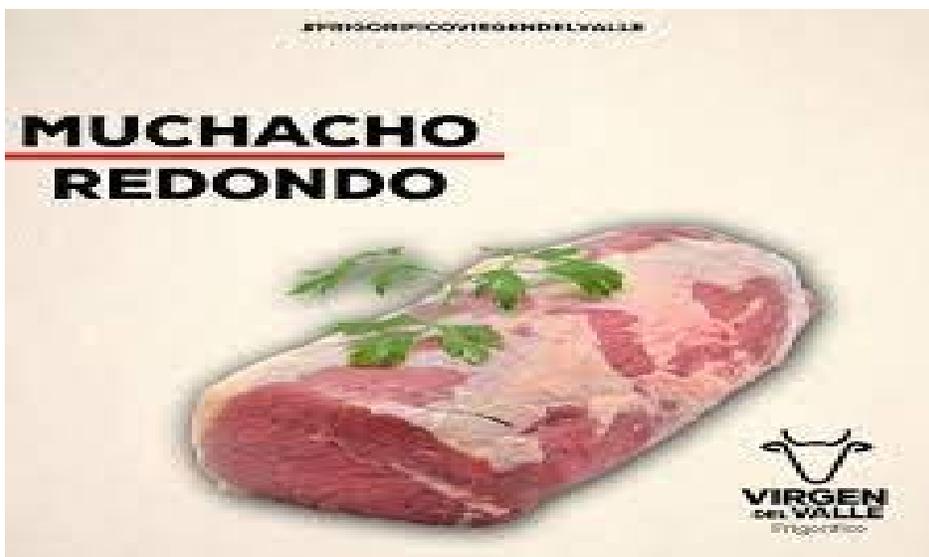
Muchacho Relleno

Esta receta realmente representa mucho para mí porque mi mamá la cocinaba cuando eran los cumpleaños o los bautizos porque en mi familia como buenos españoles somos católicos. Siempre nos dividíamos las tareas de la cocina y la preparación de los ingredientes, por ejemplo mi papas se encargaban de las cosas pesadas cómo era la carne y las papas, nosotras mis hermanas y mis primas nos encargamos de las verduras de cortarlas, lavarlas y picarlas. Claro ya que crecimos la receta solo la hacemos en la víspera de Navidad o para el año nuevo y ahora que soy adulta ya puedo tomar vino tinto como buena hija de isleño.

A continuación les voy a mostrar los ingredientes que son de una receta para 9 personas.

Ingredientes:

- Carne de res: una pieza de Muchacho Redondo aproximadamente de 2 a 3 kilogramos.



- 250 gramos de alcaparras.
- De esto se encargaban mis papás que era sazonarla y cortarla

Vegetales:



250 gramos de alcaparras



- 250 gramos de aceitunas rellenas de pimentón.

-

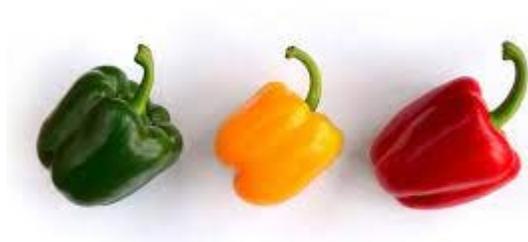
- Una cabeza de ajo.



- 100 gramos de ají dulce.

150 gramos de pimentón.

-



- 150 gramos de cebolla.

-

Pimienta negra.



- 250 cc de aceite vegetal.

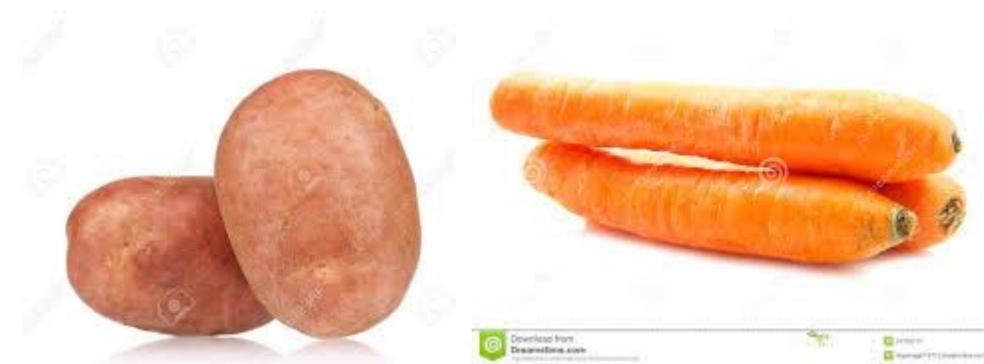
100 gramos de orégano



- Sal

Comino





- Dos papas grandes

Tres zanahorias mediana

-

Siempre recuerdo a mis padres cuando comenzaban a cocinar y tocaba la música de merengue y paso doble y así estábamos bailando y compartiendo desde el mediodía hasta altas horas de la madrugada y aunque éramos españoles juntos a los venezolanos, convivíamos como una sola raza y no sentíamos resentimiento entre nosotros porque habíamos entendido que aunque éramos de orígenes diferentes nos habíamos adaptado al calor tropical de Venezuela.

A continuación la preparación

Modo de preparación:

En una olla mediana colocar a sancochar las papas con las zanahorias hasta que estén cocidas.

Cortar en cuadritos pequeños (brunoise), la cebolla, el pimentón, ají dulce y el ajo. Luego con un cuchillo pequeño se le abren agujeros al muchacho redondo para inmediatamente todo lo picado: la cebolla, el pimentón, ají dulce y el ajo, se introducen en los huequitos hechos al muchacho redondo, adicionalmente colocar en estos huequitos, sal y pimienta al gusto, orégano, alcaparras y aceitunas.

Sellar el muchacho redondo relleno, ósea, sofreír con aceite vegetal de 2 a 3 minutos dándole vuelta constantemente.

Luego de estar sellado el muchacho redondo relleno se coloca en una olla grande para ser guisado con el vino blanco a fuego lento de 40 a 50 minutos hasta que este blando.

Las papas y la zanahoria deben de licuarse junto al líquido que se desprendió del guisado de la carne para ser espesado, seguidamente al estar ya cocido se debe de picar en rodajas para ser colocado junto a la salsa espesada para ser cocinado durante 10 minutos más. Lo único que no se, es porque le dicen muchacho al plato.

Recordar es vivir estoy orgullosa de mis raíces pero actualmente he oído con tristeza que ahora la historia quiere juzgar y se dice que los españoles llegaron América y cometieron abusos, matanzas, genocidios y muchas barbaridades contra los indígenas, claro no podemos negar que pasaron muchas cosas pero actualmente no existe nadie que pueda dar fe de que todo eso realmente sucedió como dice la historia para mí es algo difícil de entender porque yo he convivido con ambos pueblos y he sentido su solidaridad y calor humano.

Deberíamos darnos la oportunidad de convivir con el pueblo Iberoamericano y entender su idiosincrasia, sus costumbres porque se dicen muchas cosas del pueblo español pero yo que comparto ambas culturas me siento tan española por parte de mi familia y venezolana por ser la tierra que me adopto y ahora soy mexicana por parte de mi esposo y realmente siento que al final del día todos somos iguales y me da orgullo hablar castellano como lengua materna .



Ah por supuesto no puede faltar el vino tinto porque es para las carnes rojas y lo acompañamos con pan con mantequilla y ajo y es realmente delicioso espero que la hagan y la disfruten



Con profunda tristeza creo que va a ser una de mis últimas receta que comparta con la Sociedad Hispánica Sigma Delta Pi de la universidad, realmente me sentí identificada con todas ustedes, me llevo su cariño y espero volver a verlas pronto.

Suyin Carrillo

