

GENESIS GÓMEZ

Mi Nombre Es Génesis Gómez, tengo 29 años y soy de nacionalidad venezolana, migre de mi país hace 5 años. Primero viaje sola a Perú dejando a mi hijo de 1 año de edad, en busca de una mejor vida y de trabajo, el viaje fue muy difícil porque tenía que pasar por muchos lugares y formas de viaje, al llegar y estando ya 1 años mi esposo y mi hijo llegaron a Perú. Llegue a vivir al distrito de San Juan de Miraflores, Lima-Perú.

Conociendo nuevas Personas, conocí a una familia ayacuchana que tenían sus costumbres y tradiciones, comencé a participar con ellos ya que yo también podía compartir mis tradiciones de mi país y pueblo, podíamos intercambiar nuestras comidas, donde comenzamos hacer pequeñas ferias gastronómicas de nuestras comidas y a su vez compartimos nuestras músicas.

He aprendido mucho de ellos y participó en las actividades culturales que día a día van promoviendo.

Una de las actividades que más he a prendido son los platos típicos e intercambio de platos internacionales.



Comparto un plato típico que es la HALLACAS.

La receta es aprendida de mi mamá y mi abuela, ya que ellas desde pequeñas siempre lo preparábamos en finales de año y compartíamos con los vecinos de nuestra comunidad. Por ello compartimos el tanta wawa y la hallaca en la mesa de ofrenda porque queremos hacer una mesa sin fronteras.

Ingredientes

- Cebolla
- Ajo Porro.
- Cebolla China
- Ajo
- Pimentón.
- Alcaparras
- Aceitunas (verdes)
- Pasas.
- Achote
- Chancho
- Carne de res
- Hojas de plátano (para envolver).
- Aceite
- Harina Pan (Amarilla).



Preparación del guiso:

Luego de picar todo el aliño, se sofríe con el achote. Luego se agrega las carnes. Y especies al gustó.

Se mezcla todo hasta hervir que esté listo.

Luego se prepara en la hoja la con la masa para llenarlas con el guiso.

Luego se amarra con (hilo de pabilo o pita)

Y para finalizar se coloca a hervir aproximadamente 40 minutos para su consumo.