

LA AGUASACACA DE FRANCISCA Y FÁTIMA

Esta salsa tan venezolana como una reina pepiada, me la enseñó mi mamá siendo apenas una niña en Calabozo, estado de Guariacó, y en mis memorias desde siempre en la mesa de mi casa, estuvo presente acompañando nuestras comidas.

Como migrante he trabajado como vendedora ambulante de tinto, pintadito y empanadas venezolanas acompañadas de AGUASACACA, lo que me hace sentir por esta preparación además del recuerdo de mi país y de mi familia, profunda gratitud pues gracias a ella, he podido subsistir.

Como huertera urbana, en la huerta Cosecha Vida, he podido desde el 2021 cosechar muchos de los ingredientes que lleva la salsa, y eso me hace sentir muy orgullosa del proceso, integro mi ciudad de acogida con las memorias gustativas de mi Venezuela querida.

En la segunda Juntanza de huertero urbanos de la Secretaría de Agricultura de la Alcaldía de Manizales, nos pidieron preparar y compartir con todos los huerteros, un producto que pudiese tener aceptación comercialmente, yo llevé dos salsas pero decididamente, la acogida para la AGUASACACA, me hizo sentir acogida y que a pesar de las diferencias, los sabores nos unen alrededor de la mesa. Ese día no puedo olvidarlo.

Ahora si, la receta:

SALSA AGUACASACA

1 manojo de cilantro

1 cebolla de huevo grande

2 dientes de ajo

1 huevo

Aceite

Sal y

Una pizca de limón

PROCEDIMIENTO

Se licua el ajo con el aceite, se le añade el huevo, el cilantro picado, la cebolla de huevo la sal y por último el limón, se licua bien.

DURACIÓN

Como no tiene conservantes en la nevera dura de 15 días a un mes.

Se puede usar como acompañamiento de empanadas, pasteles, arepas, arroces, papas.

FATIMA DEL VALLE MARTINEZ SATURNO