

# ***LAS HALLACAS DE MAITA***

## **INGREDIENTES**

### **Para la masa**

- Masa de maíz o harina de maíz precocida
- Caldo de gallina o Pollo
- Onoto o achiote
- Sal

### **Para el guiso**

- Carne de res
- Carne de cerdo
- Gallina o pollo desmechado
- Pimentón rojo
- Pimentón verde
- Cebolla blanca
- Ajo
- Cebollín
- Ajo porro
- Alcaparras
- Aceitunas
- Celery
- Sal
- Aceite

### **Para el adorno**

- Cebolla blanca
- Pimentón rojo
- Pimentón verde
- Aceitunas verdes
- Uvas pasas

### **Para envolver**

- Hojas de plátano ahumadas
- Pabilo o hilo de atar

## **PREPARACIÓN**

Se coloca en una olla suficiente agua para preparar el caldo de gallina con cebolla, pimentón, célery , cebollín y las hojas del ajoporro, pizca de sal. Se lleva a cocción por 45 minutos.

Limpiar y lavar todos los vegetales; se procede a cortar en cuadritos para el guiso.

Mientras se va cortando las carnes de res y cerdo, cuando todo esté cortado, se lleva a fuego en una olla grande donde se colocan todos los ingredientes y se va removiendo poco a poco; se corrige la sal y se deja cocinar aproximadamente por 40 minutos. Se le agrega el vino, se mezcla la gallina desmechada, y se deja reposar.

Para la preparación de la masa se utiliza la harina de maíz. Se le añade una pizca de sal y se amasa con el caldo concentrado, que resultó de la cocción de la gallina.

Cuando ya todo está listo, se procede a armar **Las Hallacas de Maita**. Se estira la masa en las hojas de plátano previamente cortadas y limpias (en forma rectangular); se le añade 3 cucharadas del guiso; se decora con tiras de pimentón verde y rojo, cebolla en rueda, aceitunas, uvas pasas, y un poco de pollo desmechado.

Seguido de esto, doblamos un lado de la hoja hacia el centro y del otro lado igualmente, logrando un rectángulo; cerramos las puntas y ya tenemos nuestra hallaca. Ahora ataremos con pabito para cerrar bien, luego se llevan a hervor por 35 minutos en agua hirviendo con una cucharada de sal.

Ya está lista la hallaca. Cortamos el pabito y servimos para disfrutar de este succulento platillo.

CREDITOS: EN FOTOS Y VIDEOS

**MAITA Y PAITO** + Emilio Díaz y + Juana Figueras      **INGRID LOPEZ**

**JARRY LOPEZ**      **HENRY LOPEZ**

**EURO FERRER**      **SOFIA FERRER**

**SEBASTIAN LOPEZ**