

Empanadas salteñas

LAS MEJORES

Este manjar salteño está considerado por los turistas el más rico de todo el país. Es que hay variedades para todos los gustos y, como dice el dicho, "cada maestrillo con su librillo". Así que vamos para adelante con la receta y a animarnos a probar cómo nos sale cuando estemos en casa.

FUENTE **Paulina Cocina**



Esta receta de empanadas salteñas es una de las más ricas y hoy compartiremos juntos todos los pasos para conseguir unas empanadas perfectas.

Para los que no son de Argentina y están aquí leyendo, les cuento que estas empanadas llevan una competencia histórica contra las de otras provincias como las Tucumanas o Jujeñas y esta disputa por la mejor empanada nunca termina: varias provincias tienen receta propia y, cada una de ellas se postulan en esta

competencia con miles de fanáticos. Con o sin papas, fritas o al horno, quemaditas o no, con picante o sin.

En la actualidad se suelen preparar de la misma forma que hace doscientos años, con carne magra, cebolla de verdeo, comino, pimentón, ají y es que son tan ancestrales como el pan y forman parte de muchas tradiciones argentinas.

El paso a paso en la preparación tiene su secreto: el relleno de papa y huevo, y la cebolla de verdeo las hacen tan jugosas. La carne cortada a cuchillo que se cocina junto con los morrones y cebollas. La masa

crocante huele a mañana y sol. El tamaño pequeño las hace más comibles, el gusto picante del pimentón diluido en aceite le suman un sabor especial e irresistible.

El repulgue

Ustedes saben de donde viene esta técnica ancestral para cerrar las empanadas salteñas?

La respuesta es muy interesante: Surgió como un método para evitar la intoxicación de los trabajadores de las minas. Por un lado, permitía cerrar herméticamente la masa y así el contenido no se escapaba durante

su cocción en el horno.

Normal hasta aquí, pero por otro lado, facilitaba la forma en la que los trabajadores agarraban el alimento en las minas, ya que normalmente no podían lavarse previamente las manos. El repulgue grueso les permitía comer los snacks como a una sandía y desechar el cierre por donde se agarraban, ya que había estado en contacto con unas manos llenas de polvos tóxicos.

Interesante, no? Pensar que el símbolo de nuestra empanada no nació para embellecerla, sino por la necesidad de evitar envenenamientos.



¿Con pasas y aceitunas?

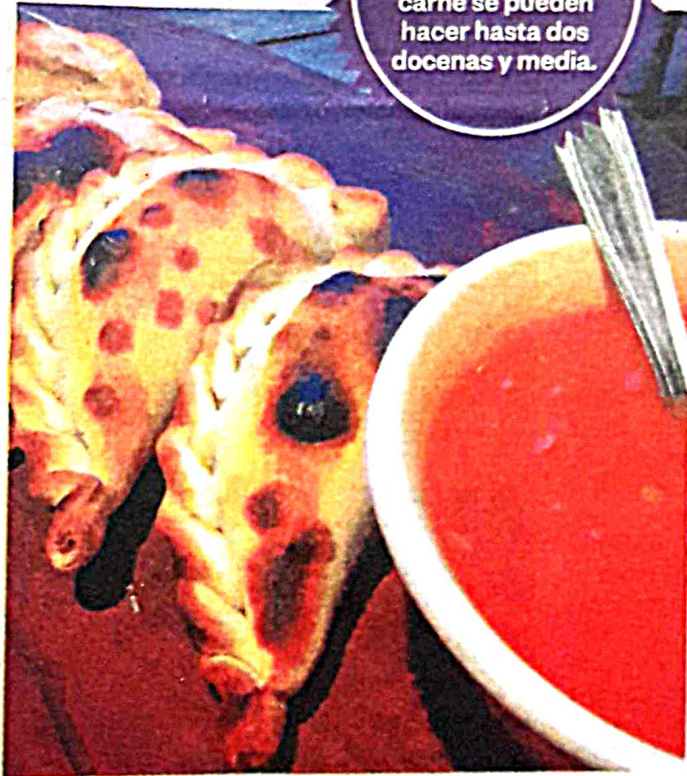
Según supe oír de chicos, de mis mayores, muy mayores, el tema de agregarle pasas de uvas a las empanadas tenía un por qué. Esa razón era que al tener comino, ají, pimienta, pimentón, el recado podía caerle pesado a aquellas personas de estómago delicado.

"Ese es el secreto o m'hijo", me dijo una vez mi abuela, mirándome con ternura desde arriba, dado que yo tenía unos 5 ó 6 años. Y me explicó: "las pasas de uvas, solo una por cada empanada, resguardan el estómago y hacen que a nadie les caigan mal por más condimentadas que estén, o se frían en grasa o aceite". El caso es que haber sabido escuchar a los viejos cuando era chico me dio muchas satisfacciones de grande y ese secreto lo llevo guardado como nadie. Porque he comprobado hasta el hartazgo que con una simple pasa de uva dentro de cada empanada, este manjar a nadie le cae mal. Otra cosa son las aceitunas. Un asco.



30 unidades

Con medio kilo de carne se pueden hacer hasta dos docenas y media.



Es una técnica que a muchos les cuesta aprender y por esto existen varias formas de hacerlo. Dato a tener en cuenta: las empanadas salteñas y las de varias provincias del Norte Argentino, se sirven bien calientes y con una salsa de tomate picante al lado para que los comensales puedan agregarle a sus empanadas con una cucharita. La salsa picante, también llamada llasjua, es muy típica y se come picante.

La receta

Empanadas salteñas al horno. Ingredientes para 2 docenas y 1/2 de em-

panadas salteñas: 500 gr. de carne (cuadrada, bola de lomo o molida sin grasa); 250 gramos de cebolla; 250 gramos de papas; pimiento rojo; 3 huevos hervidos; 60 gramos de grasa de vaca; puñado de perejil fresco; 1 cda. de pimentón; 1 cda. de comino; 1 cda. de pimienta blanca (opcional); sal al gusto; 4 ramas de cebolla de verdeo.

Picar bien chiquito la cebolla y el 1/4 pimiento; sofreír toda la cebolla picada en la grasa bien caliente. Cuando comience a dorarse, añadir el pimiento y mezclar por 5 minutos. Cuando la cebolla cristalice, agregar

las especias: el comino (no puede faltar) y el pimentón rojo. Cocinar las papas cortadas en cubos pequeños solo por 5 minutos.

Revuelto todo, agregar la carne bien cortada. Mezclar todo y dejar que la carne se cocine a fuego bajo por 15 minutos. Agregar las papas y continuar. Retirar del fuego minutos antes de terminar la cocción y dejar enfriar. Mientras precalentar el horno a 250°C. Agregar la cebolla de verdeo picada y los huevos duros picados justo antes de armar las empanadas. No es necesario armar un guiso con esto. Cocinar 12 minutos.



Los succulentos tamales, de carne o de charqui

• No son muchas las manos que todavía fabrican los tamales "al uso nostro".

Los tamales son una de las recetas que más identifican a la cocina salteña, junto con las humitas y las empanadas. Pero el tamal es una preparación común a toda América latina y su origen tiene que ser buscado en México. Porque tamal proviene del idioma náhuatl (tamalli), que significa "envuelto".

En general, están hechos con harina de maíz, pero la receta ancestral dice que hay que preparar primero el mote. Es decir hacer hervir los granos de maíz, pelarlos cuando están blandos y molerlos para lograr una masa homogénea.

Para la cocina salteña el aporte de los españoles fue crucial, quienes trajeron esta preparación de sus colonias de América del Norte.

Pero para hacer los más ricos tamales salteños, existen algunos tips que conviene tener en cuenta.

Relleno. La mejor carne para el relleno de los tamales es la cuadrada molinda. También lleva cebolla y papa.

Grasa. Uno de los secretos para que el relleno tenga ese sabor tan característico es la grasa pella, con

la que se rehoga la cebolla. Si no la conseguís, podés reemplazarla por aceite de girasol.

Masa. Una manera fácil de preparar la masa del tamal es comprando la harina de maíz en una dietética. O recurrir al mote.

La carne tiene que ser hervida en abundante agua y poca sal. Usar la espumadera para retirar las impurezas de la superficie.

Caldo. No tires el caldo de la cocción porque te va a servir para el relleno y para la masa de maíz.

Masa. Usá grasa pella con un poco de caldo para darle ese sabor tan característico, después de derretirla al fuego, mezclala con la harina de maíz de a poco para que se forme una masa uniforme.

Tamal. Armá una bolita con un poco de masa del tamaño de la palma de tu mano. Extendela y colocá ahí una cucharada de relleno. Luego, con otro poquito de masa, cerrás el tamal.

Chalas. Te conviene mojar las chalas secas de choclo en agua hirviendo para ablandarlas. Luego, envolvé los tamales en las chalas como si fueran paquetitos, atando las puntas con piolin o con tiras de las mismas chalas cortadas previamente.

Hervor. Poné a hervir media hora los tamales en el resto de caldo y servilos calientes.

CHARQUI

Sabor especial y muy de la América

El charqui o charque es un tipo de carne deshidratada típico de las regiones andina y meridional de América del Sur originaria del Perú precolombino para conservar la carne por períodos prolongados.

En muchos pueblos de Santa se produce todavía, en especial entre las comunidades cordilleranas.

Esta carne resaca debe ser previamente hidratada y luego mezclarse con el resto del relleno. El sabor que logra un tamal elaborado con charqui es único y solo para paladares exquisitos, que saben adaptarse a las diferentes texturas y están dispuestos a probar manjares poco conocidos en otros sitios.



Charqui: carne desecada al sol para que dure mucho tiempo.