

HALLACAS NAVIDEÑAS

INGREDIENTES

(Para 60 hallacas y 20 Bollos)

3 kg de carne
2 kg de pechugas de pollo
2 kg de Cerdo o cochino
½ kg de tocino o panceta
2 kg de pimiento o pimentón
2 kg de cebolla
1 paquete de cebollín
2 kg de puerros o ajoporro
1 kg de ají dulce
Ajos
1 kg de aceitunas
1 kg de Alcaparras
½ kg de Pasas
Onoto
1 botella de vino
Cuerda o pabilo
½ kg de encurtido
5 Paquetes de Harina Pan
10 Paquetes de Hojas de Plátano (limpias y cortadas)

PREPARACIÓN

Guiso y adornos

Se monta la carne, el cerdo y el pollo se pone por separado en el agua, la cual se reserva para amasar. Aparte se corta el cebollín o cebolleta, el pimentón Ají dulce, el puerro o ajoporro y se pone a cocinar, se pone onoto o achiote a hervir en aceite, que va servir para pigmentar tanto el guiso como la masa, aceitunas picadas, alcaparras, se corta la carne y el cerdo, se le pone al guiso y se deja reposar para el día siguiente, el pollo se corta para adorno, se corta en tiritas el pimentón, la cebolla, aceitunas, alcaparras, pasas y tocino.

Masa

Se procede a mezclar el agua, la harina, el aceite de onoto, sal, se amasa, se hacen bolitas del tamaño de la mano.

Elaboración de la hallaca

Se toma una hoja de plátano, se engrasa con el onoto y se coloca una bola de masa sobre una hoja de plátano extendida, se plana y se le pone un cucharón de guiso en el centro, se colocan los adornos (Pasa, pimentón, cebolla, pollo, tocino), se unen las puntas de la hoja, se coloca una hoja más pequeña y se encuera y se reserva para ser hervida.

Una vez que se hayan ensamblado todas, se procede a hervir por una hora, y listo!!.

NOTA

Se recomienda congelar las que no se van a comer de inmediato