

Chef Catalina Vélez

Marranitas o Puerquitas

Ingredientes

6 Cucharadas

Aceite

6 Tallos

Cebolla Larga Picados (parte Verde Y Blanca)

4 Cebollas

Blancas Picadas

4 Dientes

Ajo Picados

10 Tomates

Maduros, Pelados, Sin Semilla Y Picados

Sal

Y Comino Al Gusto

2 1/2 Lb

De Papada De Cerdo Cortada En Cubos Pequeños

2 Plátanos Píntones

(más Hacia Maduros) Pelados Y Cortados En Trozos Iguales

3 Dientes

Ajo Machacado

1 Taza

Caldo De Carne

1 1/2 Taza

Hogao

Aceite

Para Freír



Entre los Sabores Locales que cada uno le da su toque está el hogao. Una forma de hacerlo es colocar aceite en una sartén a fuego medio y luego sofreír cebollas y ajo hasta que estén blandas y traslúcidas. Adiciona el comino previamente tostado y sal al gusto. Agrega el tomate y cocina hasta obtener una salsa homogénea. Algunos le ponen un poco de salsa de tomate, otra pasta de tomate e incluso mostaza para darle un sabor más personal, prueba cómo te gusta más a ti y crea tu propia versión del hogao. Por otro lado, en una paila, saltea los cubos de cerdo hasta que comiencen a soltar su propia grasa y se frían en ella. Deben quedar crocantes, como chicharroncitos. Retira y escurre el exceso de grasa. Reserva en papel absorbente. En este sabor local puedes probar con otra proteína, qué tal chicharroncitos de pescado al estilo peruano. Ahora deberás mezcla los ajos machados con el caldo de carne (puedes licuar). Reserva. Aparte, en una olla profunda, fríe los plátanos hasta que estén blandos. Escúrrelos y aplánalos con ayuda de un rodillo o pataconera. Remoja el plátano en la mezcla de caldo y ajo. Rellena con trozos de chicharrón y cierra formando bolas. Calienta abundante aceite y fríe las puerquitas por tandas hasta que estén doradas y crocantes. Sirva con hogao. Acá también puedes inventarte la salsa que prefieras como una tártara, una mayonesa de ajo, una salsa de tomate picante, un ají casero o lo que prefieras.