

Machacado



- ½ kg. de carne de nalga
- 2 litros de agua
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- ½ kg. de papas
- 2 cebollas medianas
- 2 pocillos de arroz
- Sal, pimienta, ají y orégano

Se machaca la carne con un martillo para bifes, con el ajo y el perejil, hasta que quede deshilachada; se coloca en una cacerola con agua fría y se revuelve bien hasta que la carne se desmenuce.

Se pone al fuego, se deja hervir ½ hora, se agregan las papas cortadas en cubitos y la cebolla picada; una vez que soltó el hervor la verdura, se agrega el arroz y se sazona con sal, pimienta y ají a gusto. Mantener el hervor hasta que el arroz esté a punto (15 minutos).

Mientras, se prepara en una sartén un frito que se hace con cebolla y pimentón, sazonando a gusto. Una vez cocinado se retira del fuego y se coloca en fuente honda o sopera para la mesa; se deja reposar unos minutos antes de servir.

El machacado también puede hacerse con charqui en lugar de carne fresca; así suele hacerse en el campo. Además, queda muy sabroso con los restos de carne asada, que se aprovechan muy bien y así adquieren el nombre de “caldillo de arriero”.

Recetas extraídas del libro “Sabores de la Memoria” de la sanjuanina Hebe Almeida de Gargiulo.

Esta obra fue impresa en 2005 y la autora muestra en ella un significativo panorama de la historia de la alimentación del hombre. Aquí se manifiesta el modo de ser de un pueblo, a través de una de sus expresiones cotidianas. Los datos aportados por los informantes, sumados a la experiencia personal y heredada de la autora, desfilan en sabores que la memoria guarda, la historia atesora y la familia cuyana venera.