



Guayaquil fiestas con guatita y seco de chivo



En honor al Puerto Principal, Felipe Capelo les trae platillos típicos de Guayaquil. Estupendos sabores criollos para disfrutar en familia. ¡Felices fiestas octubrinas!



OCTUBRE ES EL MES de guayaquil y es mandatorio hacer gala de la exquisita gastronomía de esta querida ciudad. Los aromas de varias delicias atraen a quienes visitan el Puerto Principal y sus sabores terminan por atraparlos. Para decir que se ha visitado esta ciudad, es obligatorio probar unos cangrejos criollos o al ajillo o un buen plato de arroz con menestra, carne asada y patacones. El seco de chivo y la guatita son otras de las delicias que se pueden degustar. Hablando de nombres pintorescos, no puede dejar de lado el caldo de manguera, el caldo de bolas y el caldo de tronquito, todas preparaciones contundentes y riquísimas.

Desde el mar llegan otras preparaciones igualmente sabrosas como los cebiches de concha, camarón, pescado, calamar o pulpo. El encebollado elaborado con albacora y servido bien caliente es otra delicia que le cura la resaca al más muerto. Por la tardecita apetece unas tortillas de maíz que se acompañan de queso y un crujiente chicharrón. Otras preparaciones apetecidas en Guayaquil son las hayacas, la torta de choclo o las delicadas torrijas.

Ya lo ve, una ciudad de maravillas turísticas, de gente amable y de una gastronomía que satisface hasta a el más exigente. ¡Buen provecho!



SECO DE CHIVO

INGREDIENTES

- 1 ½ kilos de pierna de chivo o borrego cortado en trozos
- 3 tomates pelados
- 1 cebolla paitaña picada
- 3 dientes de ajo picados
- ½ taza de pimiento picado
- Sal, comino y pimienta al gusto
- 2 naranjillas licuadas en ½ taza de agua
- 1 ½ cucharaditas de orégano
- 2 cucharaditas de panela
- 1 rama de apio y 2 hojas de cilantro
- Clavo de olor, pimienta de dulce
- Achiote y aceite al gusto

PREPARACIÓN

En una olla grande, caliente 2 cucharadas de aceite con achiote. A fuego alto, fría el borrego hasta que esté dorado por fuera. Añada la cebolla, el ajo, el pimiento, el comino y la pimienta. Baje la llama y continúe friendo hasta que la cebolla esté transparente, pero no dorada. Agregue el tomate frito, el jugo de las naranjillas previamente cernido, la panela, el orégano, la rama de apio, el clavo de olor, la pimienta de dulce y el cilantro.

Deje cocer durante 25 a 30 minutos en olla de presión, o en olla normal hasta que la carne esté bien cocida. Rectifique sal y pimienta si es necesario. Sirva acompañado de papas cocidas, arroz amarillo, rodajas de aguacate y lechuga. También lo puede acompañar con maduros fritos.



Guatita

Las versiones sobre el origen de la Guatita son variadas. Unos dicen que es una receta costeña, otros que la trajo un europeo. Aunque no existe un criterio específico sobre la procedencia del preparado, este guiso de mondongo (trozos de panza de res) tiene una gran aceptación entre los guayaquileños.

En varios países su preparación es casi igual, pero el término, según los historiadores, es netamente local. Según los expertos, el secreto para que la guatita sepa bien es el maní. Solo entonces se podrá degustar este plato tradicional, muestra de la fusión de América y Europa.

En la Conquista, los españoles trajeron el ganado y su forma de prepararlo, pero es en este continente donde se le ponen otros ingredientes. En Guayaquil, con el paso del tiempo, se le agregó el maní, producto de América, además de la hierbita y el culantro, introducidos por los españoles.

GUATITA

INGREDIENTES

- 2 libras de guatita o panza de res cocinada
- 2 libras de papas cortadas en cubos
- 5 ramas de cebolla blanca finamente picada
- 5 dientes de ajo picados
- 1 rama de cilantro finamente picado
- 4 cucharadas de aceite con achiote
- 2 taza de leche
- 3 cucharadas de maní molido
- Sal, pimienta y comino al gusto

PREPARACIÓN

Caliente el aceite en un olla y sofría la cebolla junto al cilantro, el ajo, la sal, la pimienta y el comino. Agregue la guatita o la panza de res picada en trozos y refríala por 5 minutos. Coloque dos tazas de agua y deje cocinar por 15 minutos o hasta que la guatita esté blanda. Ponga las papas y deje en cocción a fuego medio por 10 minutos. Licue la leche con el maní, coloque en la olla junto a los demás ingredientes y cocine por diez minutos más. Sirva con arroz blanco y plátano maduro frito.

La guatita presenta un color entre amarillo y café, producto de la cocción del maní, ingrediente que junto a la papa ofrecen como resultado un especial e inconfundible sabor.