

Sabores del Ecuador con historia

Por: Chef Alberto Guzmán D.

El Telégrafo artículo No. 1

CALDO DE PATAS



Ingredientes:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 pata de res cortada | ½ libra de maní tostado y pelado |
| 2 libras de mote cocido | 2 cebollas blancas finamente picadas |
| 1 cebolla blanca cortada en tiras largas | 1 ají sin semillas cortado en dos |
| 6 diente de ajo molidos | 2 cucharas razas de sal |
| ½ cuchara de comino | 3 cucharas de aceite achote |
| 2 cucharas de orégano | 2 cucharas de aliños molidos |
| Sal y pimienta al gusto | |

Preparación paso a paso

- 1.- Lave las rodajas de pata con una estopa de alambre hasta que estén perfectamente limpias y con un color uniforme en la caña.
- 2.- Ponga a cocinar en una olla de presión la pata con cuatro litros de agua, una cuchara de sal y los tallos verdes de la cebolla. El tiempo se toma en cuenta a partir de lo que pita la olla, transcurrida la hora se retira del fuego, deje enfriar y destape la olla y agregue el ají. Corte las rodajas de la pata, retire el ají y reserve.
- 3.- Prepare un sofrito en una olla que tenga capacidad para mezclar todos los ingredientes, coloque en primer lugar el aceite achote, deje que se caliente y adicione el

ajo, la cebolla finamente picada, los aliños, agregue el maní y un cucharón de la cocción de la pata, mantenga en el fuego hasta que espese un poco.

4.- Adicione el mote, las rodajas de pata y el caldo de la cocción, deje que hierva unos quince minutos para que se fusionen los sabores de los ingredientes.

5.- Termine el caldo de patas rectificando el sabor con sal pimienta comino, orégano y proceda a servir en los platos decorando con las cebollas en tiras largas

Consejos

- ✚ Trabaje el sofrito a fuego moderado, con la finalidad de evitar que se quemen las cebollas, el ajo y el orégano, ya que al quemarse, lo que conseguimos es un sofrito amargo que malogra la elaboración.
- ✚ No tome en cuenta el tiempo de cocción desde que pone la olla de presión al fuego sino desde que pita la olla.
- ✚ La rectificación de la sal se hace al final de la preparación ya que como existe evaporación por la ebullición, el caldo se reduce y al final terminamos con una sopa muy salada.

Entérate

Algo más el Caldo e Patas en Quito

En la antigüedad cuando aún no existía el mercado Central en Quito, la comercialización de la carne se realizaba en la plaza del teatro, por eso su nombre original fue la plaza de las carnicerías. Las reses eran conducidas por la calle Ríos hasta la Marín en donde se practicaba el sacrificio y el despiece la res. Se quitaba el cuero y se amontonaba la cabeza, vísceras y patas, es decir que la res se comercializaba dividida en tres partes principales: los cuartos delanteros, los cuartos traseros y las vísceras y despojos, que estaba compuesta por la cabeza, las patas y vísceras.

Las personas que iban a comprar las vísceras estaban perfectamente identificadas con sus elaboraciones, de esta manera se identificaban las piezas que requerían, a manera de ejemplo las señoras que vendían el librillo adquirían el estómago, las otras personas que vendían la chanfaina entonces compraban riñones. Hígado, bofe y el buche y el resto se identificaba como ñuto y hueso, por lo tanto cuando pedían diez libras de carne le entregan diez libras de hueso y diez libras de carne y tanto la carne como el hueso tenían el mismo valor.

Era común ver en bateas de madera las vísceras, la sangre en baldes y amontonadas sobre esteras las patas. Todo este conjunto de órganos se identificaba como mondongo; por

este motivo es que antiguamente decían vamos a comer un mondongo y todo el mundo sabía que se trata de un caldo de patas, ya que si se trataba de otro caldo se debía identificar con nombre y apellido diciendo vamos a servirnos un caldo de treinta y uno; pero saben porque tenía este nombre, porque se ponían treinta y un pedazos de diferentes órganos como el hígado, panza, tripas y cualquier otro corte de órgano.

Hasta el año ochenta más o menos existió en Quito un restaurante llamado “Viña del Mar” que funcionaba en las calles Manabí y Flores, frente a la casa del Obrero, de Propiedad del señor Castrillón, que se especializó en atender a los bohemios y músicos nocturnos que siempre iban en jorga, a comer los famosos mondongos o (caldos de patas).

Recordando personajes



Dr. Augusto Bonilla Barco

El Dr. Augusto Bonilla Barco

Nació en la ciudad de Ambato el 20 de febrero de 1919, vivió en las calles Loja y García Moreno en una casa que sus padres compraron para su vivienda. Fue estudiante del Colegio Mejía, se graduó de bachiller e ingresó a la Universidad Central en 1939 en esas fechas trabajaba en la Botica Alemana del Dr. Puertas, también fue contador de la cervecería de Quito del Dr. Puertas y cuando llega a tercer año, luego ingresa como estudiante interno del Hospital Militar y es aquí donde se enamora de su profesión y decide ser cirujano.

En su vida profesional realizó muchos cursos de especialización en varios países como Argentina y otros países en donde llegó a desempeñarse como agregado de la dirección de Traumatología y Cirugía Ortopédica. Cuando regresa al Ecuador ocupó cargos como: Profesor Principal Jefe de Cátedra de neuro-músculo esquelético; Decano de Medicina de la Universidad Central, Director del Hospital Militar.

Obtuvo varios reconocimientos internacionales. Obtuvo varios reconocimientos, dentro y fuera del país: entre los más destacados está el Premio Nacional Eugenio Espejo en Ciencias, en 1989; la condecoración de la Orden Nacional al Mérito en el grado de Gran Cruz, en 1981; la condecoración del Gobierno alemán en el grado de la Gran Cruz. Contribuyó para la construcción del Hospital Vozandes y también trabajó en el Diario El Telégrafo como miembro del Consejo Editorial del Diario El Telégrafo, en la época en que el Decano de la Prensa Nacional era un referente del periodismo serio de nuestro país.