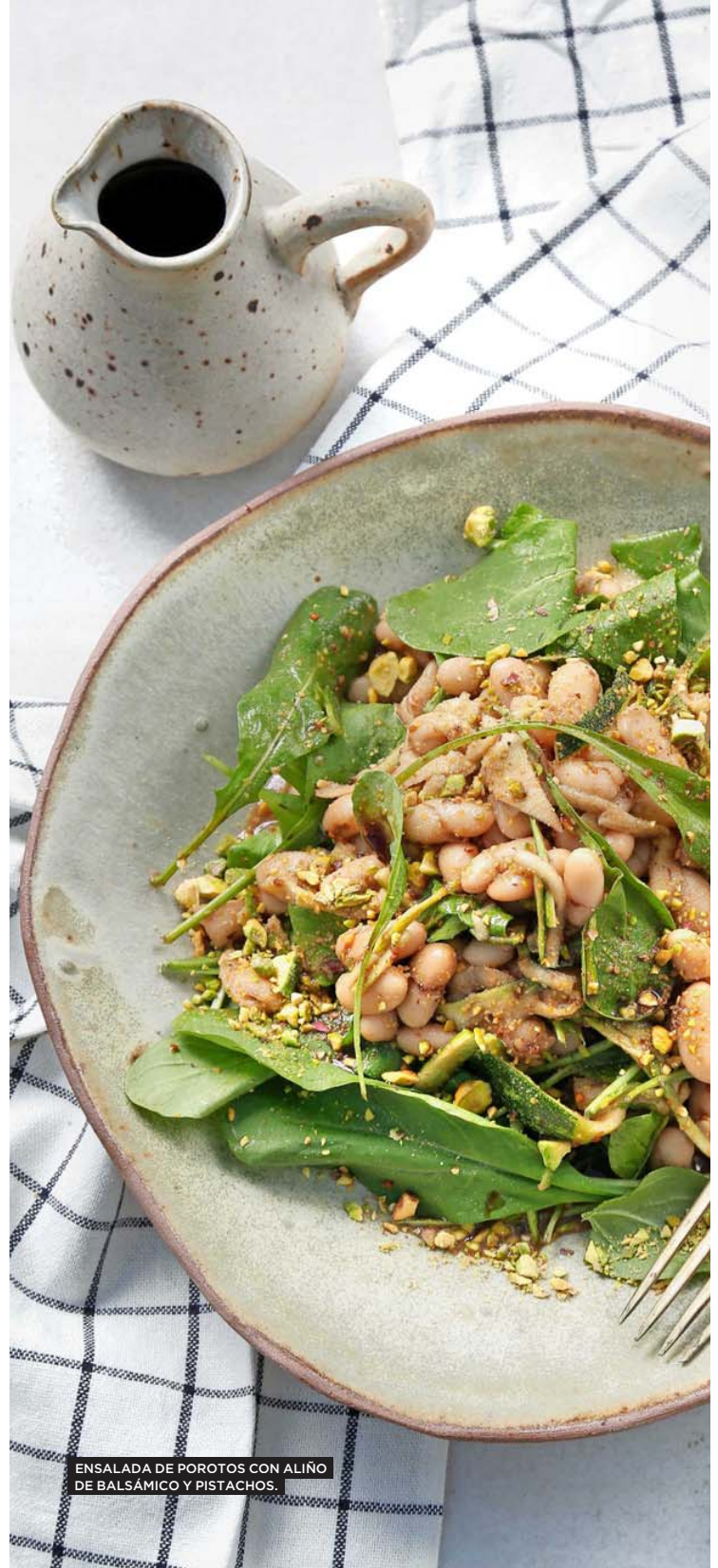




Cocina

POR PÍA JARPA. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ.

Legumbres originales





HUMMUS DE GARBANZOS, PALTA Y MENTA.

DESDE HAMBURGUESAS DE GARBANZOS, FEIJOADA BRASILEÑA TRADICIONAL HASTA PAN DE LENTEJAS SIN GLUTEN. PÍA JARPA TRANSFORMA DIVERSAS LEGUMBRES EN NUEVA POSIBILIDADES DE SABOR.

Hamburguesas de garbanzos

(para 6 hamburguesas medianas)

3 tazas de garbanzos cocidos y muy bien estilados; 1 cebolla chica, picada fina; 1 diente de ajo, picado fino; 1 huevo; 3/4 taza de avena tradicional; 2 cucharadas de perejil o cilantro picado; 1 cucharadita de paprika o ají de color, sal y pimienta; aceite de oliva para cocinar. Para servir: yogur natural; cúrcuma; semillas de sésamo.

- 1.** Secar muy bien los garbanzos con papel absorbente para eliminar el exceso de humedad.
- 2.** En una procesadora poner los garbanzos junto con la cebolla, ajo, huevo, avena, perejil o cilantro, paprika, sal y pimienta. Procesar muy bien hasta obtener una mezcla homogénea y bien molida.
- 3.** Con las manos levemente húmedas formar hamburguesas firmes. Si la mezcla estuviera demasiado blanda, agregar un poco más de avena.
- 4.** Refrigerar las hamburguesas durante 20 a 30 minutos para que tomen más firmeza.
- 5.** Calentar un sartén con un poco de aceite de oliva y cocinar las hamburguesas a fuego medio



durante aproximadamente 4 a 5 minutos por lado, sin moverlas demasiado, hasta que estén doradas y firmes.

6. Servir acompañadas de yogur natural espolvoreado con cúrcuma y semillas de sésamo.

Feijoada brasileña tradicional

(para 8-10 personas)

La feijoada es uno de los platos más tradicionales de Brasil. Existen muchas versiones regionales, pero la más clásica se prepara con porotos negros, distintas carnes de cerdo y una cocción lenta que permite obtener un caldo intenso y muy sabroso.

Para la feijoada: 700 g de porotos negros, remojados durante toda la noche; 250 g de carne de vacuno para cocción lenta (tapapecho o plateada), en cubos; 250 g de costillas de cerdo; 200 g de panceta ahumada, picada; 4 longanizas, en rodajas; 200 g de pulpa de cerdo, en cubos; ¾ taza de aceite; 1 cebolla grande, picada fina; 5 dientes de ajo, picados finos; 2 hojas de laurel; sal y pimienta negra.

Para servir: arroz blanco; farofa (harina de mandioca tostada); naranjas frescas en gajos.

1. En una olla grande calentar aproximadamente ½ taza de aceite. Dorar muy bien la panceta, las costillas, la carne de vacuno y la pulpa de cerdo hasta que las carnes tomen color.
2. Mientras tanto, en una sartén aparte, calentar el resto del aceite y cocinar la cebolla hasta que esté transparente. Agregar el ajo y las hojas de laurel, cocinar 1 minuto más y añadir esta mezcla a la olla.
3. Incorporar los porotos negros remojados y cubrir con abundante agua caliente (aproximadamente 3 litros). Cocinar a

fuego bajo entre 2 ½ y 3 ½ horas, revolviendo de vez en cuando y revisando el nivel del agua durante toda la cocción.

4. A la mitad de la cocción agregar las longanizas en rodajas. Continuar cocinando hasta que los porotos estén muy blandos y el caldo ligeramente espeso.

5. Para dar más cuerpo a la preparación, sacar un cucharón de porotos, molerlos y volverlos a incorporar a la olla. Ajustar la sal solo al final y terminar con abundante pimienta negra recién molida.

Farofa rápida

En una sartén derretir 2 cucharadas de mantequilla junto con 1 diente de ajo picado fino. Agregar 1 taza de harina de mandioca y cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que tome un color apenas dorado y una textura suelta. Tradicionalmente la feijoada se sirve acompañada de arroz blanco, farofa y naranjas frescas.

Pan de lentejas sin gluten

(para un pan grande)

**2 ½ tazas de lentejas remoja-
das durante toda la noche
(ojalá de 4 mm); 150 ml de
agua tibia; 2 sobres de levan-
dura seca; ½ cucharadita de
azúcar; 120 ml de aceite de
oliva; sal a gusto; ½ taza de
almendras; 100 g de avena sin
gluten; 2 huevos; 1 ½ tazas de
semillas o frutos secos a
elección (yo ocupé una mez-
cla de linaza, semillas de
maravilla y semillas de cala-
baza).**

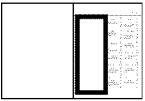
1. En un pocillo mezclar el agua tibia con la levadura y el azúcar. Revolver bien y dejar reposar durante 15 minutos.
2. En un bol dejar las lentejas cubiertas con abundante agua durante toda la noche.
3. Al día siguiente, estilar bien las lentejas y ponerlas crudas en



PAN DE LENTEJAS SIN GLUTEN.



HAMBURGUESAS DE GARBANZOS.



una procesadora, robot o juguera junto con el aceite de oliva, la mezcla de levadura, sal, almendras, avena sin gluten y huevos.

4. Procesar muy bien, en todas las tandas necesarias, hasta obtener una mezcla homogénea y bien molida.

5. Agregar las semillas o frutos secos reservando aproximadamente 1/4 taza. Mezclar suavemente, idealmente a velocidad muy baja, para evitar que se rompan.

6. Enmantequillar un molde rectangular y distribuir en la base parte de las semillas reservadas.

7. Verter la mezcla en el molde y luego distribuir por encima el resto de las semillas reservadas.

8. Tapar y dejar reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.

9. Llevar a horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 45 minutos, o hasta que el pan esté firme y dorado.

10. Una vez listo, dejar enfriar, desmoldar y dar vuelta el pan para que las semillas queden hacia arriba.

Ensalada de porotos con aliño de balsámico y pistachos

(para 6 personas)

1/4 taza de aceite de oliva; 1/4 taza de vinagre balsámico; 2 cucharadas de miel derretida; 2 cucharadas de mostaza en granos; 4 tazas de porotos cocidos; 1 zapallo italiano, la cáscara rallada cruda; sal y pimienta; 4 tazas de hojas de rúcula; 1/4 taza de pistachos.

1. En un bol mezclar el aceite, vinagre balsámico, miel y mostaza en grano.

2. Luego agregar los porotos y volver a mezclar. Añadir la

ralladura del zapallo italiano y sazonar con sal y pimienta.

3. Refrigerar hasta utilizar. En ese momento, mezclar con la rúcula y dejar reposar 5 a 10 minutos antes de servir.

4. Decorar con pistachos.

Hummus de garbanzos, palta y menta

(para 6 personas)

3 tazas de garbanzos cocidos; 1 palta grande madura; 1/3 taza de tahini; 1 diente de ajo pequeño; 4 cucharadas de jugo de limón; 1/4 taza de aceite de oliva; 2 cucharadas de hojas de menta fresca; 2 cucharadas de cilantro fresco; 3 a 5 cucharadas de agua fría; sal y pimienta. Para decorar: aceite de oliva; ají de color; hojas de menta o cilantro. Para servir: Galletas saladas, pita chips o tostadas.

1. En una procesadora poner los garbanzos cocidos, tahini, ajo, jugo de limón, aceite de oliva, menta, cilantro y palta.

2. Procesar durante varios minutos hasta obtener una mezcla muy cremosa. Agregar de a poco el agua fría hasta lograr una textura suave y homogénea.

3. Sazonar con sal y pimienta a gusto. Si se quiere más fresco, agregar un poco más de limón o algunas hojas extras de menta.

4. Distribuir el *hummus* en un plato o pocillo bajo. Hacer suaves movimientos con una cuchara para formar ondas en la superficie.

5. Decorar con aceite de oliva, una pizca de ají de color y algunas hojas frescas de menta o cilantro.

6. Servir acompañado de galletas saladas, pita chips o tostadas. ■