

# COCINA DE LA MEMORIA

## POROTOS CON RIENDAS

EL SABOR QUE NOS UNE

por Jaime Saravia



© jaimesaraviav

En Cocina de la Memoria de algo sí estamos seguros; los porotos con riendas son mucho más que un plato: son memoria, abrigo y tradición servida en un plato hondo. En cada cucharada vive el campo chileno, el humo de la cocina a leña y esas mesas largas donde siempre había espacio para uno más.

Hablar de porotos con riendas es hablar de hogar. Es ese plato que aparece en los días fríos, cuando el cuerpo pide calor y el alma, un poco de historia. Su nombre (tan curioso como entrañable) nace de las "riendas", que no son otra cosa que los fideos que se mezclan con los porotos, recordando las correas de cuero usadas en el campo.

Este plato tiene raíces profundas en la cocina campesina chilena, donde la creatividad transformó ingredientes simples en preparaciones abundantes y llenas de sabor. Los porotos, cultivados desde tiempos precolombinos por los pueblos originarios, se fusionaron con ingredientes traídos por los españoles, como los fideos y el cerdo, dando origen a esta receta mestiza que hoy es parte esencial de nuestra identidad culinaria.

### RECETA TRADICIONAL DE POROTOS CON RIENDAS

#### INGREDIENTES (4-6 PERSONAS)

- 2 tazas de porotos (blancos), remojados desde la noche anterior
- 1 taza de zapallo en cubos
- 1 cebolla picada fina
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria rallada (opcional)
- 150 grs. de fideos (tipo espagueti partidos)
- 1 longaniza o trozo de chorizo
- 1 cucharadita de merkén
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite

#### PREPARACIÓN:

Cocina los porotos en abundante agua con sal hasta que estén suaves. En una sartén aparte, prepara un sofrito con la cebolla, el ajo, la zanahoria y la longaniza en rodajas. Agrega el zapallo a los porotos y deja que se deshaga parcialmente, aportando cremosidad. Incorpora el sofrito a la olla y condimenta con merkén, comino, sal y pimienta. Añade los fideos (las "riendas") y cocina hasta que estén al dente. Deja reposar unos minutos antes de servir... y disfruta.



En este mes de abril, celebramos el Día de la Cocina Chilena que no es solo una fecha: es un homenaje a nuestra identidad, a la riqueza de nuestros territorios y a la creatividad de quienes mantienen viva la tradición culinaria. El 15 de abril celebramos a las cocineras y cocineros, a los mercados locales, a las ferias y a cada hogar donde se honra el sabor de Chile.

En el Día de la Cocina Chilena, este plato se levanta como un símbolo de lo que somos: una mezcla de culturas, de territorios y de afectos. Porque al final, la cocina chilena no solo alimenta... también nos recuerda quiénes somos.