

RECETA PASO A PASO

CALDILLO DE PIURE (DE LOS PADRES FRANCISCANOS)



CALDILLO DE PIURE (DE LOS PADRES FRANCISCANOS)

INGREDIENTES

- Cebolla
- Piure
- Cilantro
- Agua (muy poca)
- Sal (opcional y con cuidado)
- Aceite (opcional)



CALDILLO DE PIURE (DE LOS PADRES FRANCISCANOS)

PREPARACIÓN

1. Preparar la cebolla
2. Corte la cebolla, harta, en cuadritos y póngala a sancochar en una olla con muy poquita agua, ya que el caldillo se hace principalmente con el jugo de la cebolla. Cocine a fuego medio y esté atento/a. También se puede sofreír por unos segundos en un poquito de aceite, pero eso es opcional.
3. Agregar el piure
4. Cuando la cebolla esté cocida, agregue el piure picado en trozos medianos, no muy chicos (cortado más o menos por la mitad).



CALDILLO DE PIURE (DE LOS PADRES FRANCISCANOS)

- Cocción final
- Deje cocinar, pero observando constantemente, porque el piure se cuece muy rápido. Si ve que falta líquido, añada un poquito de agua.
- Rectificar la sal
- No agregue sal al inicio, ya que el piure es naturalmente salobre. Al final, pruebe el caldillo y solo si es necesario, agregue un poquito de sal.
- Añadir el cilantro
- Justo poco antes de sacar del fuego, agregue el cilantro picado. Revuelva suavemente.
- Servir



CALDILLO DE PIURE (DE LOS PADRES FRANCISCANOS)

“Este es el verdadero caldillo, sencillo, hecho solo con cebolla, piure y cilantro. Yo lo sé porque así lo hacía mi abuelita, Raquel Pulgar se llamaba, y lo hacía todos los años, dos veces, a los padres franciscanos, en aquellos años, cuando llegaba ese grupo de curas acá a Matanzas.

Ella tenía el contacto, y al otro día que llegaban partían todos donde mi abuelita al caldillo de piure. Les hacía un fondo de piure, y como mi abuelita tenía a todas sus hijas grandes, que eran mi mamá y las otras tenían a las hijas, entonces todas iban a ayudar a hacer el caldillo de piure, tal como se lo digo yo, de pura cebollita y el cilantro arriba. El caldillo se lo hace así nomás. Solo tres ingredientes”.

(Receta de don Olegario Ramos, La Vega de Pupuya,Navidad)

