


Sabores de Entre Ríos

La provincia de Entre Ríos se ubica en la zona mesopotámica, formando parte de la Región Centro. Limita al sur con la Provincia de Buenos Aires, al oeste con la Provincia de Santa Fe, al norte con la Provincia de Corrientes y al este con la República Oriental del Uruguay. La capital provincial es la ciudad de Paraná.

Puchero entrerriano:

<i>Ingredientes</i>	<i>Preparación</i>
<ul style="list-style-type: none">• 1/4 kilo de harina de maíz (polenta)• 3/4 litro de agua• una cucharada de sal• una cucharada de manteca• una cebolla grande picada• 1/2 taza de aceite• 1/2 kilo de carne de ternera• 4 tomates• 2 cucharadas de pasa de uvas• 100 g de aceitunas descarazadas• sal y pimienta• 3 huevos duros• 2 morrones pelados• 1/4 kilo de queso fresco• 300 gr harina	<ul style="list-style-type: none">• Colocamos en una cacerola con agua la carne y la hacemos hervir.• La cortamos en rodajas o trocitos y la agregamos nuevamente a la cacerola con el agua hirviendo.• Luego añadimos las verduras cortadas en trozos, la pechuga de gallina, le ponemos sal a gusto, y le agregamos el arroz o los garbanzos.• A último momento, le agregamos el perejil. Se debe servir en platos hondos.• Nota: si se utilizan garbanzos, remojarlos desde la víspera y hervirlos en agua.



Humita en chala

Plato típico del norte argentino, a pesar que se puede degustar también en la región mesopotámica, en especial en la provincia de Entre Ríos.

Ingredientes

- 18 choclos
- 1 1/2 cucharada de grasa
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche

Preparación

Cortar los choclos de la planta, separarlos de las chalas, limpiarlos bien y lavarlos. Luego pasamos los choclos por un rallador fino, rayando toda la parte compuesta por los granos.

En tanto en una sartén freímos una cebolla en la grasa.

Cuando está doradita, agregamos el choclo rallado, el azúcar y sazonamos con sal mezclado hasta que todos los ingredientes tomen un tono dorado.

Luego le agregamos la leche y cocinamos a fuego suave para que el grano se cocine y espese y tenga una consistencia de pasta. Sacamos del fuego y dejamos enfriar lo suficiente.

Tomamos 2 hojas de chala y las colocamos cruzadas y en el medio ponemos dos cucharadas del maíz en pasta. Cortamos tiras de chala de 2 cm y atamos las humitas como paquetes (esta operación de envolver debemos hacerla con mucho cuidado para que al cocinarse el agua no penetre en el relleno).

Luego calentamos agua en una olla profunda, y cuando está este bien caliente, colocamos las humitas dentro.

Se debe cocinar 30 minutos a fuego suave.

Para saber cuando están listas, nos daremos cuenta al tocarlas, notaremos que el relleno esta endurecido. Esto significa que las humitas están listas.

