

Patacones

La historia



Glosario

Guiso: Preparación de alimentos en la que se cocinan ingredientes juntos, generalmente a fuego lento, para obtener una mezcla sabrosa.

Arepas: Tortillas de maíz típicas de Colombia y otros países de América Latina, que pueden acompañar a diversos platos.

Patacones: Rodajas de plátano verde fritas, populares en la cocina colombiana y otras regiones de América Latina.

Yuca frita: Yuca (también conocida como casava), un tubérculo frito y crujiente, típico de la cocina colombiana.

Historia del hogao

El guiso colombiano tradicional recibe el nombre de hogao. Es uno de los representantes del sabor en muchas de nuestras recetas. El hogao es un guiso muy popular porque puede comerse con arepas, patacones, yuca frita y otras preparaciones más elaboradas como pollo, carne e incluso pescado.

Es la base de gran cantidad de platos. Por lo que aprender a realizarlo te abrirá un panorama enorme de posibilidades.

Esta receta ha sido definida por algunos chefs como la salsa madre colombiana debido a su versatilidad y usos en comidas especiales.

El guiso colombiano tiene su origen en el sofrito español, el cual se realiza con ajo, cebolla y pimentón. Llegó a América en la época de la colonia, pero en estas tierras se le agregó el tomate como ingrediente estrella. Esta fue una decisión de los esclavos, quienes experimentaban sin saberlo muchos trucos de cocina que conservamos hasta el día de hoy.

A lo largo y ancho del territorio colombiano recibe distintos nombres. Por ejemplo, en Cundinamarca y Boyacá se le llama también chorriado.



El nombre "hogao" proviene de una adaptación de la palabra "hogo" en el español antiguo, que significa "escondido" u "oculto".

Patacones

La historia



Glosario

Sofrito: Preparación de base en la cocina española que incluye ajo, cebolla y pimentón (paprika).

Pimentón: Especia hecha de pimientos secos y molidos, también conocida como paprika, utilizada en la preparación del sofrito.

Esclavos: Personas que, durante la época colonial, carecían de libertad por estar bajo el dominio de los colonos.

Chorriado: Nombre que recibe el hogao en otras regiones de Colombia.

Preguntas de comprensión lectora

- ¿Qué es el hogao y por qué es considerado importante en la cocina colombiana?
- ¿Cuál es el origen del hogao y qué ingredientes se le añadieron en América?
- El hogao es un guiso colombiano que se puede acompañar con arepas, patacones y otros platos como pollo, carne e incluso pescado. (Verdadero o Falso)
- El hogao tiene su origen en el continente asiático, al cual se le añadió apio en América durante la época de la colonia. (Verdadero o Falso)
- En Cundinamarca y Boyacá, el hogao se conoce también como chorriado. (Verdadero o Falso)



En el contexto culinario, "hogo" se refería a un guiso en el que los ingredientes se cocinaban lentamente y quedaban "escondidos" o mezclados entre sí. Con el tiempo, el término se transformó en "hogao" en Colombia, manteniendo la idea de una mezcla de ingredientes cocidos a fuego lento para crear una salsa rica y sabrosa.

Patacones

La receta



Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla larga picada
- 2 tazas de tomates frescos picados
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de comino molido
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta molida
- 2 Plátanos verdes



Cantidad para
cuatro personas.

Preparación

Calentar el aceite en una sartén, añadir los tomates, la cebolla larga, el ajo, comino y cocine a fuego lento durante 10 minutos, revolviendo hasta que se ablanden.

Reduzca el fuego a bajo, agregue la sal y, cocine por 10 minutos más, revolviendo ocasionalmente hasta que la salsa se haya espesado. Ajuste la sazón.

En una tabla para picar, pele y pique el plátano en trozos de por lo menos 2 cm de ancho, con un plástico engrasado y una piedra aplaste el plátano, luego en aceite caliente, coloque a fritar el plátano a fuego medio bajo para que no se queme.

Sirva el patacón en un plato y vierta el hogao encima.
¡A disfrutar!



Discover more engaging and original content at [SpanishMinds.com](https://www.SpanishMinds.com)