

Fecha: 27-08-2023
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: La empanada peruana se sirve con azúcar y jugo de limón

Pág.: 20
Cm2: 732,2
VPE: \$ 4.026.536

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: ☐ No Definida

91.144
224.906

Los ingredientes de un plato tradicional de Latinoamérica varían según cada país

La empanada peruana se sirve con azúcar y jugo de limón

Hay varias diferencias con la masa de la versión chilena, que tiene una textura similar a la galleta.

WILHEM KRAUSE

Es tan fácil como falso asumir que la empanada es un plato chileno. Como explica Felipe Gálvez, chef conocido como Dr. Pichangas, esta preparación llegó a Latinoamérica con los conquistadores españoles, inspirados en recetas de origen árabe que se habían divulgado por el sur de Europa. "Era una forma de preservar la carne dentro de la masa, que luego con los años se fue sofisticando hasta lo que conocemos hoy", define.

Si se da una vuelta por Santiago no le resultará difícil encontrar variaciones de la empanada. Están las venezolanas, con pescado o queso llanero, las bolivianas, peruanas o argentinas; las salteñas, que son bien jugosas; las que tienen masa azucarada o vienen rellenas con carne picada o incluso longaniza.

"Es inevitable el mestizaje alimentario, sea por disponibilidad de ingredientes, geografía o costumbres locales. Por ejemplo, nosotros le llamamos pino al relleno de la empanada porque es una derivación fonética de "pirru", palabra del mapudungun que describe a un guiso de carne con cebollas", dice Gálvez.

En el Taita Peruano, restaurante del Grupo Valerio ubicado en Av. Salvador, ofrecen empanadas por unidad para llevarlas a casa, con rellenos como ají de gallina, lomo saltado, champiñón con queso y bechamel o pino de pollo. ¿La masa? Con más manteca y azúcar que lo habitual.

"Así es cómo lo preparamos allá en Perú, queda más suave y no es tan firme como una masa solamente con agua y sal", explica Ronny Egusquiza, administrador. ¿Resultado? A medio camino entre una de hoja y otra más crujiente (más info en panaderiaeltaita.cl, <https://goo.su/Bt7MLD>).

Factor manteca

Como lo explica María del Pilar Alesandri, asesora del Laboratorio de Granos y Harinas de la Universidad Mayor, con la harina hay siempre dos componentes claves: azúcares y proteínas. "Lo que a una masa le entrega fuerza, elasticidad y resistencia es la proteína. El azúcar, en cambio, te genera una masa un poco más delicada. Cuando hablamos de masas de empanadas, van tomando características un poquito regionales que tienen que ver con el tipo de cereal presente en cada país".

Si bien son similares, explica, las empanadas chilenas y peruanas mues-



Así se va relleno una empanada de lomo saltado en El Taita Peruano (Av. Salvador 3074).

¿De ceviche?

Emilio Pescheira, reconocido chef peruano radicado en Chile y dueño de los restaurantes Tigre Bravo, ofrece en su menú empanadas fritas de lomo saltado y de ceviche, como picoteo. Lo que se consume en Perú tradicionalmente, cuenta, es la empanada de carne (que va molida y no picada). "Si bien es salada, se espolvorea con un poquito de azúcar flor encima; hay gente a la que le gusta acompañar la versión de carne con unas gotas de jugo de limón".

Innovaciones como los rellenos de ají de gallina, picante de mariscos o lomo saltado son más recientes y no algo tradicional. "Son una tendencia relativamente moderna. Yo llegué acá con el restaurante El Otro Sitio hace 33 años y fuimos los que instauramos esas empanadas de distintos sabores, inclusive rellenas con un poco de seco de cordero. Ahora son muy populares en Perú", afirma. En su Instagram de cocina [@covercook](https://www.instagram.com/covercook) durante las siguientes semanas subirá recetas preparando estas empanadas (<https://goo.su/SlikTh>).

tran variaciones en la cantidad de manteca de su masa.

"A la peruana se le pone bastante manteca y azúcar, lo que cambia inmediatamente las características de su textura: es más delicada y quebradiza,



La empanada terminada, con su masa bien humectada

como galleta; versus la empanada chilena que tiene una masa más similar al pan. La masa de la empanada chilena tiene un poquito de resistencia, cuando tú la muerdes te muerde un poco de vuelta, se opone un poco a la fuerza que tú estás haciendo. La masa de una empanada peruana, en cambio, es mucho más como una galleta, se deshace inmediatamente".

¿Qué diferencia hay entre usar manteca, aceite o mantequilla?

"La manteca tiene características bien especiales respecto de cómo se comporta con la temperatura. Tenemos que pensar que las masas siempre pasan por el horno, entonces las grasas van a tener un efecto muy importante en el horneado. La mantequilla se derrite de manera muy abrupta, y cuando se derrite, se cae. La manteca, en cambio,

se derrite lentamente, entonces se afirma en la masa: por eso las masas que se hacen con manteca siempre son más humectadas".

¿Alguna sugerencia al escoger una manteca?

"Me gusta mucho la manteca de cerdo, que se usaba antes en el campo chileno y se ha ido perdiendo un poco. Lamentablemente hoy es difícil conseguirla. Si uno va a los supermercados más comunes nos encontramos mayoritariamente con mantecas vegetales, que al final son grasas vegetales modificadas de manera química; la manteca animal le da una riqueza a la masa que una manteca vegetal nunca te va a dar".

¿Le dieron ganas de comprar manteca de cerdo? En Mr. Pork la ofrecen por \$6.800 el kilo (mrpork.cl, <https://goo.su/19w8wq0>).