Del fogón y de la estufa Escabeche Tekaxeño

Rosalía Avila Sosa

Este platillo es típico de la Península de Yucatán, y como la mayoría de su comida, es un plato mestizo que combina ingredientes nativos con europeos. Es tradición en las mesas yucatecas servir el Escabeche en las fiestas o días de descanso, siempre acompañado por una cerveza y las insustituibles tortillas.

Quién me enseñó la confección de este platillo fue mi abuela, la mamá grande, durante las múltiples vacaciones que pasé con ella en su casa en Tekax, Yuc., mientras la veía multiplicarse en varias ocupaciones: administrar sus propiedades, organizar el trabajo de mi abuelo relacionado con la venta de carnes, elaborar y comercializar dulces típicos, y, por supuesto, preparar los alimentos cotidianos. Con ella aprendí dos cosas fundamentales: primera cocinar es la única labor doméstica creativa y redituable, y segunda que no importa en cuál medio te desarrolles, sea éste rural o urbano, ser mujer es difícil pero no imposible.

Escabeche Tekaxeño

Ingredientes:

1 Gallina grande o Gallipava
2 Cucharadas de Pimienta de Castilla
3 Clavos de Comida
3 Pimientas de Tabasco
1 Pizca de Comino
2 Dientes de Ajo
2 Naranjas Agrias grandes
6 Chiles Habaneros
6 Chiles Catic
Sal al gusto

Relleno o But:

1 Kg. de Carne Molida de Cerdo
8 Huevos cocidos
10 Alcaparras picadas
Pimienta de Castilla Molida al gusto
Sal al gusto

Curtido:

1 Kg. de Cebolla Blanca
3 Tazas de Vinagre
Sal al gusto

Modo de Prepararse

Se muelen todos los condimentos en un molcajete hasta que queden totalmente pulverizados. Se colocan en un plato aparte. Se pelan las naranjas agrias, para que no vaya a soltar el sumo, y les extrae el jugo procurando que no tenga las semillas. En el molcajete se machacan los ajos que junto con los condimentos se añadirán al jugo de naranja. Este adobo debe quedar terso y bien integrado.

Por otro lado, se limpia y lava la gallina bajo el chorro de la llave y se le quita el exceso de grasa. Se unta perfectamente, por dentro y por fuera con el adobo, y se pone a cocer en una olla mediana a fuego medio, cuidando de dejar un espacio para el relleno. Cuando la carne esté cocida se le añaden los chiles y se deja sazonar por unos minutos más.

El Relleno o But

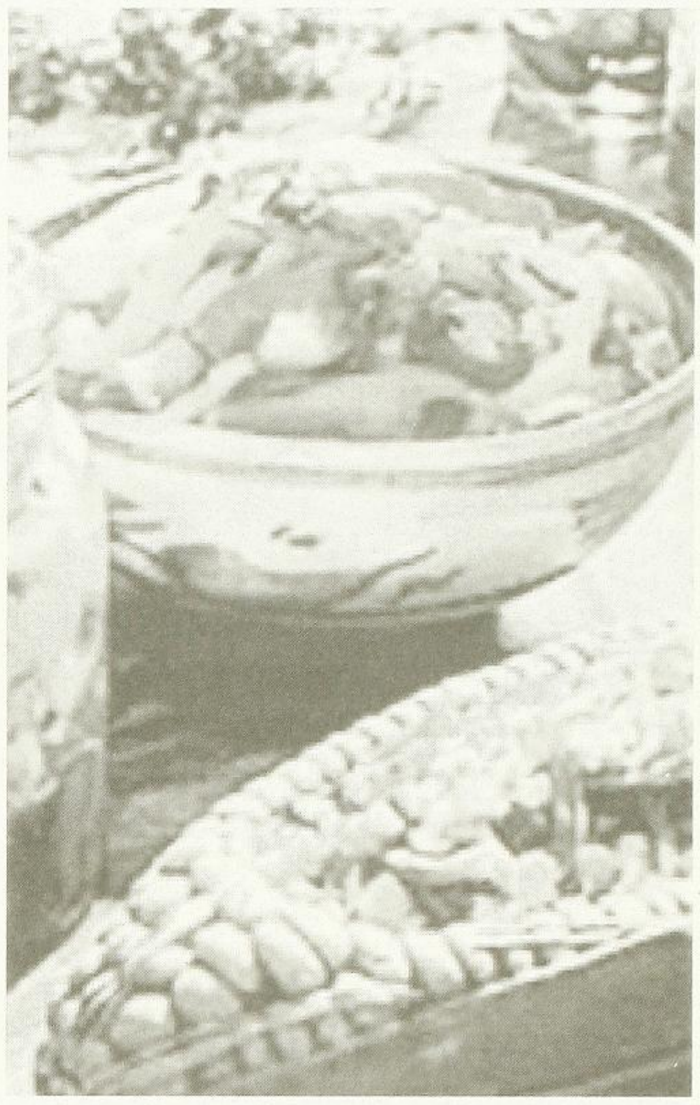
Se separan las yemas de los huevos cocidos. La clara se pica y se revuelve, junto con las alcaparras, los condimentos y la sal, con la carne molida. Se forman cilindros de aproximadamente 20 cm. de largo y de unos 5 o 7 cm de ancho, procurando colocar las yemas a lo largo y en el centro. Se envuelven en papel aluminio y se ponen en la misma olla donde se está cociendo la gallina. Al final, se sacan y se cortan en rodajas medianas.

El curtido

Para preparar el curtido, se rebanan las cebollas, primero por la mitad y luego en medias rodajas. Se despegan los gajos que aún estén pegados y se colocan en un tazón que no sea de metal y se le añade el vinagre y la sal.

Modo de servirse

En un plato plano ponemos una o dos piezas de nuestra Gallina, colocándolas en una mitad del plato ya que en la otra mitad se le van a poner tres o cuatro rebanadas



de nuestro Relleno o But formando una media luna con la orilla interior del plato. Vamos después a bañar con el jugo de la comida a las carnes y le vamos a poner en medio un chile, ya sea Habanero o Catic según el gusto de nuestro invitado, y le vamos a poner también, al servirse, un poco de nuestro curtido.

¡ BUEN PROVECHO!