Crestes de carn
Colòmbia

Maria Eugenia Martínez

Ingredients

Per a la massa

500 g de farina de blat de moro
sal al gust
½ ampolla d'aigua calenta
un raig d'oli d'oliva

Per al sofregit

250 g de carn picada
2 tomàquets madurs
1 ceba grossa
1 cullerades d'oli

Per a fregir les crestes

1 ampolla d'oli

Preparació

Poseu la farina, l'aigua, la sal i el raig d'oli en un bol i barregeu-ho molt bé. Deixeu-ho reposar un quart d'hora.

A part talleu les cebes, els tomàquets i sofregiu-ho en l'oli. Després barregeu la carn molt bé.

Seguidament humitegeu una bossa de plàstic tallada pels costats, poseu-la ben estesa. Feu una bola de massa i poseu-la sobre la meitat del plàstic aplanant-la una mica amb els dits. Cobriu-la amb l'altra meitat del plàstic i passeu-hi el corró fins que quedi una mica prima. Destapeu el plàstic de sobre, poseu en la meitat de la massa aplanada i encara sobre el plàstic una cullerada de la barreja que hem preparat anteriorment. Després cobriu-la amb l'altra meitat de la massa, doblegant el plàstic sobre la barreja de carn perquè quedi la carn dins de la massa.

Tanqueu la cresta utilitzant una tassa o plat petit. Per fer-ho poseu la meitat de la vora del plat sobre la massa que encara està coberta pel plàstic i dins té la carn. L'empanada ha de quedar cap a l'interior del plat, pressioneu bé i moveu-lo només una mica de dins cap a fora diverses vegades per tallar la massa i separar-la de la cresta que ha de quedar en forma de mitja lluna.

Després traieu amb cura el plàstic i fregiu-la en oli a temperatura mitjana alta uns 5 minuts. Finalment, escorreu-la.

Informació cultural

Conegudes des de l'època colonial, a poc a poc van anar incorporant a la seva elaboració els ingredients i tradicions dels habitants originaris d'aquesta terra. D'aquesta manera van obtenir un caràcter relativament homogeni que els va permetre ser sinònim de la cultura culinària colombiana.

És per això que a cada regió es fan crestes elaborades amb masses de farina de blat o de blat de moro, i els farcits varien entre puré de patata amb carn mòlta, o amb cacauet, formatge, carbassa, dolç de ahuyama (cabell d'àngel) o guisats salats de carn, pollastre, arròs bullit i alguna verdura. Són petites, per a una persona, i la seva forma de mitja lluna és comuna.