

Sanguito

El Perú

Maria Isabel Villegas Purizaca

Ingredients

½ kg de farina de blat de moro
1,5 l d'aigua
1 branca de canyella
5 claus d'olor
1 kg de sucre morè
225 g de mantega
1 culleradeta de vainilla
200 g de panses
50 g de dragees o confits de colors



Preparació

Col·loqueu la farina en un recipient i cobriu-lo amb aigua. Deixeu-la en remull durant 1 hora.

En una olla poseu a bullir l'aigua amb la canyella i els clavells d'olor. Afegiu-hi la farina remullada sense l'aigua i remeneu-ho constantment, a foc lent. Remeneu-ho bé fins que es cogui.

Afegiu-hi el sucre i la mantega i continueu remenant amb una cullera de fusta fins que espesseixi i es vegi el fons de l'olla.

Afegiu-hi la vainilla. Poseu-ho en una safata i guarniu-ho amb les panses i els confits de colors.

Informacions culturals

El *sanguito* són unes postres molt antigues del Perú que inicialment es van conèixer amb el nom de *sango*, que al seu torn prové de la paraula quítxua *sanku* o *sancu*, per tant, és d'origen prehistòric. El *sanku* o *sancu* és una massa de blat de moro cuinada amb poca aigua, que era un tipus de pa que s'utilitzava en cerimònies religioses.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpln.cat/receptaris>

Posteriorment, el plat va anar canviant amb l'afegit de nous productes i va acabar essent el resultat d'una cuina de fusió, ja que se li van afegir sucre (o *chancaca*, sucre integral de la canya de sucre), panses i canyella.

Els pregoners guarden una estreta relació amb les postres de la Lima antiga. Gràcies a ells, la fama de les postres peruanes va créixer. En aquells anys, els venedors de *sanguito* es col·locaven un coixí al cap i damunt la safata amb les tradicionals postres. Amb els anys aquest costum s'ha anat perdent i cada vegada queden menys venedors de *sanguito*.

El *sanguito* que s'ha presentat en aquesta ocasió, per a la Trobada Gastronòmica Intercultural del Servei Local de Català d'Esparreguera, està tenyit de color vermell, també, per poder fer la bandera del Perú.