



El famoso Sancocho de Xiomarita

Nuestra gastronomía tiene influencia de tres culturas, pero por la manera en que la preparamos y los ingredientes que le agregamos, podemos decir que nuestra comida es dominicana.

El sancocho es un caldo social y entre los ingredientes principales se encuentran las carnes y los víveres (plátanos, yuca, mapuey, yautía blanca, morada y amarilla). Ocasionalmente, y dependiendo de la costumbre familiar o regional le echan bollitos de plátano o de maíz). Este plato siempre lo acompañará el arroz blanco y aguacate.

Hace varias décadas y dependiendo del aspecto económico de la familia se elaboraba con siete carnes: pollo, res, cerdo, chivo, longaniza, tocino, pero producto de las necesidades económicas muchas familias solo lo elaboran con carne de pollo. El sabor lo ponen los recaítos o verduras, el cilantro ancho, la naranja agria, el tomillo y el color: la auyama.

Ocasión en que se prepara: Fiestas patronales, cumpleaños, pasadía, etc.

Sancocho de siete carnes (15 personas)

Ingredientes:

- 3 libras de costillitas frescas de cerdo
- 3 libras de chuletas frescas de cerdo
- 3 libras de chuletas ahumadas de cerdo
- 3 libras de pecho almendra (res)
- 1 pollo picado

1 gallina
1 libra de longaniza
Auyama
Mazorcas de maíz
Malagueta
Plátanos verdes
Yautía amarilla
Yautía blanca
Yautía morada
Ñame
Mapuey
Yuca
Auyama
Cilantro ancho o sabanero
Tomillo (ditén)
Cilantro, verduritas o recaítos
Agrio de naranja
Ají gustoso
Cebolla
Sal
Orégano
Ajo
Agua
(Picante al gusto)

Preparación:

Cortar las carnes y limpiarlas, quitando la piel al pollo y la grasa con naranja agria. Sazonar con ajo, orégano, tomillo y sal, y colocar en una olla grande sin nada de aceite, hasta que se ablande y reservar.

Colocar al fuego, en un recipiente con agua, los víveres en pedazos y la auyama, que previamente está cocida y majada, excepto la yuca, ñame, mapuey, yautía morada y blanca. Luego de que esté hirviendo agregarle los demás víveres, el maíz, las malaguetas y las carnes, excepto la de pollo, porque se desbarata.

Luego se agregan los demás ingredientes, como los bollitos de plátanos (que se sazonan con un poco de sal), tratando de no moverlo para que no se desbaraten y además que el sancocho no se ponga prieto. Luego se rectifica la sal, antes de que se espese.

Para acompañar al sancocho:

Arroz blanco y su respectivo concón
Aguacate

PLATOS DESECHABLES Y CUCHARAS