

Notas

# La carapulca, guiso antiguo del Perú

La carapulca es uno de los guisos más antiguos de la cocina peruana, sus orígenes se remontan a la época prehispánica en la región andina de Huaraz, en el Perú, su nombre deriva de la palabra quechua *kalapurka*, que significa cocción con piedras calientes.

*Kala* = piedra caliente

*Purka* = puerta del horno

Las papas sobrantes de la pachamanca (comida preparada en una especie de horno de piedras calientes enterradas en el suelo), después de cocidas, se secaban para poder guardarse por mucho tiempo en *collicas* o almacenes de comida según las tradiciones o costumbres practicadas durante la época de los incas.

La papa seca llamada también *cucupa utsu*, se tostaba y luego se sazonaba con ají, maní y carnes dando lugar a una preparación conocida como *parurokro*, por haber sido tostada previamente a su preparación.

La carapulca fue uno de los primeros platos que se mestiza con la llegada de los españoles a América, lo que dio lugar a la incorporación de la carne de cerdo, especias y ajos, y luego se introdujo en las mesas españolas.

Cuenta el cronista peruano Ricardo Palma, en una de sus tradiciones que:

En 1608, los dominicos daban un banquete a las congregaciones de agustinos y franciscanos, “¡Pero, qué banquete!: hubo Sopa Teóloga, Fritanga de Menudillos, Pavo Relleno, Carapulca de Conejo, Estofado de Carnero, Pepián y Locro de Patitas, Carne en Adobo, San Pedro y San Pablo y Pastel de Choclo”. Años más tarde, “El 8 de Diciembre de 1658...Se celebraba un festín de familia en el que lucían la clásica Empanada, la Sopa Teóloga con Menudillos, la sabrosa Carapulera (sic) y el Obligado Pavo Relleno...”

En la actualidad, la carapulca se sigue haciendo con mucho aderezo de especias, ají, maní, vino dulce y carnes de cerdo y gallina tierna. Queda mucho más sabrosa si se prepara en olla de barro y cocina de leña, con el incomparable perfume del humo que impregna este potaje, tal como se hace en varias regiones del Perú.



*Papa seca*

# *Carapulca con medallón de cerdo*

## **Ingredientes:**

300	gramos	papa seca
800	gramos	brazuelo de cerdo sin hueso
150	gramos	carne de chicharrón de cerdo
1/2	cucharada	pimienta molida
1	cucharada	cominos
1	cucharada	pimienta de chapa
50	mililitros	vinagre tinto
50	gramos	ajos
50	gramos	ajíes panca
50	gramos	ajíes mirasol
60	mililitros	vinagre tinto
100	mililitros	vino blanco seco
1/2	copita (1 onza)	oporto
50	gramos	maní tostado
2	unidades	rosquitas de manteca
1	litro	caldo oscuro
1/4	litro	aceite vegetal

Sal al gusto



### **Preparación:**

Tostar en una sartén la papa seca hasta que se vea dorada. Enseguida ponerla a remojar con agua que la cubra.

Sazonar la carne de brazuelo con la mitad de la pimienta, cominos, pimienta de chapa majada, ajos, sal, ajíes panca tostados y molidos y el vinagre. Atarla con pabito para darle forma de medallón, agregarle el vino blanco y cocerla en el horno a fuego lento (150°) durante cuatro horas. Al término de la cocción, sacar el pabito para cortarla en medallones, luego colar y ligar el jugo con el chuño disuelto en agua fría.

Aparte, cortar en daditos la carne de chicharrón y sazonarla con sal, pimienta, cominos, pimienta de chapa majada, ajos y ajíes tostados y molidos. Calentar el resto del aceite y freír la carne agregando el resto de los ajos picados y ajíes, el caldo y la papa seca remojada, moviendo constantemente mientras se cocina a fuego lento durante tres horas.

Casi al término de la cocción, se le agrega el maní tostado, pelado y molido grueso y antes de sacar del fuego, agregar las rosquitas desmenuzadas y el oporto.

Servir la carapulca con medallones de carne bañadas con su jugo.



Fotografía: Edward Alba / ULCB

