

Escuela Taller de Popayán

Taller de cocina

[Empanadas de pipián]



**Red de
Escuelas
Taller**
De América Latina

1.

Pipián payanés

EL PIPIÁN Y LAS EMPANADAS DE PIPIÁN

Un pipián de acuerdo a lo que dicta el diccionario de la real academia de la lengua española (DRAE), puede ser una planta de la familia de las cucurbitáceas (calabazas), un “preparado de chile, masa y condimentos que se agrega a la masa del tamal de cerdo para darle mejor sabor “, “una salsa de semillas de calabaza o almendras o maíz tostado, molidos con chile verde. O un “guiso de carne o de ave con esta salsa” y hasta un “hombre homosexual”, según se los denomina en El Salvador. Pero lo que no figura en el mentado diccionario es que el pipián también es una deliciosa pasta suave de papa colorada con maní tostado y molido condimentado con sal , pimienta ,comino, ajo , cebolla y tomate , coloreada con achiote diluido con las que se rellenan las empanaditas y tamales de pipián, las mismas que constituyen uno de los más elaborados platillos del patrimonio gastronómico de Popayán .Capital del Departamento del Cauca , en la república de Colombia .

El Nuestro el de los popayanejos es un pipián único por su textura y sabor, pero también porque nos recuerda la tradición el legado gastronómico de los indígenas que habitaron los Andes Sudamericanos. Alrededor de la receta del pipián para la elaboración de las empanadas homónimas habría mucho que discutir pues en el seno de cada familia patoja en la que todavía se elaboran, se discute y se defiende la posesión de la fórmula secreta. La receta verdadera la tradicional, la auténtica, la única, con la que “se debe” incluso “se tiene “que elaborar

ese delicioso puré que es el pipián. En mi largo trasegar por la degustación de las empanadas de pipián he encontrado muchas incorporan ingredientes resultantes de la industria química de alimentos como las tabletas de concentrado de gallina y similares, pero me cuento entre quienes defienden las recetas que solo contienen ingredientes naturales y rigurosidad en la forma de tratarlos. No queda igual un pipián elaborado con papas sin pelar o cortada en trozos gruesos que no van a deshacerse por completo durante la cocción, que aquel que se hace pelando la papa y cortándola en rebanadas muy finas, casi transparentes, del que resultara una masa fina suave, sin trozos de papa o de cascara que lo desmejoren.

Dicen algunas cocineras patojas que un pipián con trozos de cascara es “hechura de machonas”.

1. La receta

La receta a continuación es la de Fabiola Bermúdez Quenguan y su familia. Ellas han elaborado empanadas de pipián por más de 50 años ininterrumpidos y su receta invariablemente ha sido la misma. Por su casa han pasado personalidades de todas las estirpes y sus empanadas han ocupado puesto de honor en más de un banquete y celebración. Ocasionando altos elogios tanto por lo crocante de la masa como por la textura y el sabor del pipián.

INGREDIENTES:

- 5 Libras de papa colorada pelada.
- 250 gramos de mani tostado y molido
- ½ kilo de cebolla larga (Junca o de Verdeo) finamente picada
- 10 dientes de ajo machacado 500gr
- 500 gr tomate chonto pelado y picado finamente
- 1 cuchara de comino molido
- 1 cucharada de pimienta molida
- 5 cucharadas de achiote diluido
- Sal al Gusto
- Agua en cantidad necesaria
- 500 de aceite de girasol o de maíz

PROCEDIMIENTO:

Se pone al fuego una olla grande y se pone a freír la cebolla, el ajo y el tomate con sal al gusto y el achiote diluido.

Cuando lo anterior está listo se le adiciona la papa pelada y rebanada muy finamente y se le va agregando agua de a poquitos sin que llegue a cubrir totalmente las papa y se remueve constantemente con cuchara de palo para evitar que se pegue al fondo de la olla. A partir de este momento la cocción debe hacerse a fuego lento.

Cuando esta preparación empiece a cocer y la papa haya desbaratado se reservan dos tazas aproximadamente y en ellas se disuelve el maní tostado y molido y se mezcla con el que está cociéndose en la olla sin olvidar ir adicionando agua a medida que sea necesario se sazona con el comino y la pimienta se rectifica la sal y se cuece hasta lograr la textura ideal del pipián, suave , homogénea y suelta sin llegar a ser liquida.

El pipián arroja excelentes resultados si se lo deja reposar en el refrigerador o en un ambiente muy fresco al menos durante 12 horas.

En Popayán son famosas sus dos empanadas, las de pipian y las de guiso. Las primeras mencionadas son conocidas sin exageraciones en todo el mundo pues donde quiera que se halla ido a vivir un payanes raizal, se las ha ingeniado para hacerlas o para que hasta sus manos lleguen elaboradas desde su patria chica. Cierta o no, en Popayán es de todos conocida la anécdota según la cual el ex vicepresidente Guillermo León Valencia (1962-1966) manda el avión presidencial una vez

por semana a su ciudad natal para que le transportara al palacio un cargamento de empanadas y tamales de pipián para su consumo. Un poco menos afamadas por fuera de Popayán son las empanadas de guiso a pesar de que van hasta el palacio tomadas de la mano con las de pipián.

Para hacer las empanadas se hacen bolitas de masa de 2.5 a 3 centímetros de diámetro que se depositan sobre una lámina de plástico o sobre un trozo de hoja de plátano previamente engrasadas, y se las aplana con tabla, o plancha de manera que resulten discos de masa de 8 a 10 centímetros de diámetro sobre el centro de los cuales se deposita la cantidad de pipián necesaria, que es de aproximadamente media cucharada.

Luego se dobla el disco de masa por la mitad y se cierra para obtener la forma tradicional de una empanada.

No se debe olvidar que una de las características principales de la empanada de pipián es su pequeño tamaño, de modo que una vez terminada no debe alcanzar más de 6 o 7 centímetros de largo. Una vez que se ha armado un buen número de empanadas se procede a freírlas de inmediato en aceite caliente.



**ESTA CARTILLA HACE PARTE
DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE
DEL TALLER DE COCINA
DE LA ESCUELA TALLER DE POPAYÁN,
COLOMBIA**

**RED DE ESCUELAS TALLER
DE AMÉRICA LATINA**

www.redescuelastaller.com

© Todos los derechos
reservados

2017