**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 6, Almanaque

La gastronomía del Caribe continental

Pabellón a la manera de Alto

00:08

Hola. Mi nombre es Javier Zambrano

00:15

y mi hermano, Zamir Zambrano. Somos los jefes de

00:18

cocina de Alto. Detrás de Carlos García, siempre estamos nosotros manejando la cocina y creando recetas.

00:24

Tenemos una nueva propuesta sobre el pabellón. No es la misma presentación

00:29

que siempre se hace, que se cocina en casa o en otros

00:31

restaurantes típicos, como tal. Ahorita hacemos otra

00:34

versión llena de construcción tanto del

00:37

el arroz como de la carne, son texturas

00:40

muy diferentes. Eso sin perder la

00:42

esencia... sin perder la esencia, el sabor, el gusto

00:46

de cada familia, de cada hogar, de cada abuela

00:48

que siempre hace una rica caraota,

00:57

una buena carne asada. [Música] Esto es un

01:02

segundo paso que tenemos acá: agarramos

01:04

el arroz, lo procesamos en la thermomix,

01:07

por un litro de agua, un kilo de

01:10

arroz. Entonces lo que hacemos es:

01:12

lo licuamos, lo tiramos en una bandeja, lo

01:14

prensamos, que viene siendo esta

01:16

gelatina que tenemos aquí, que es el arroz.

01:20

Segundo paso: tenemos

01:22

los granos,

01:24

tal cual el mismo pabellón que hace… el de

01:27

casa, el de la abuela, el de la mamá y el que

01:30

estamos haciendo ahorita aquí: tal cual es.

01:32

Es el mismo procedimiento con su

01:34

sofrito criollo,

01:38

sus hierbas, todo su sazón como tiene que

01:41

estar. Lo que viene siendo las tajadas que

01:43

viene siendo ya,

01:45

fritas. Aparte de fritas después

01:50

las colocamos en un almíbar de

01:53

papelón. Entonces lo que hacemos es

01:55

colocarlos en el montaje del plato. A los

01:59

huevos...esto viene siendo un huevo de

02:02

codorniz

02:04

pochado en vinagre, agua... De un día para

02:10

otro empieza a agarrar esa textura.

02:11

Tiene una textura fluida por dentro.

02:14

La carne que viene siendo cocida en

02:19

una olla de presión por cuatro horas con

02:21

todos sus ingredientes (cebolla, irupuá)

02:23

completo como tal, como una carne guisada.

02:25

A esto le dicen “pata ´e grillo” aquí. Es un

02:28

nombre que tenemos,

02:32

que hace cambiar la versión de la carne

02:33

guisada, para así poder lograr la

02:36

presentación en la parte de la estética

02:39

del plato. Entonces lo que hacemos

02:41

es trabajarlo por...

02:43

por divisiones.

02:45

Con el mismo consomé en el que hacemos la carne

02:48

después de desmenuzarlo, utilizamos... agarramos esto,

02:51

hacemos una reducción y

02:53

logramos como una pasta,

02:55

que cuando uno la prueba

02:58

está probando la carne guisada.

03:01

Y llegamos con las decoraciones al final.

03:04

Tenemos una pasta dulce, tenemos

03:08

pasta de ajo... pasta de ajo y luego le

03:11

tiramos unos tallos de cilantro por

03:15

encima para terminar de decorarlo.

03:20

[Música]

This work is licensed under a
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).