

# Arepas de pollo

Vamos a conocer dos platos típicos de Venezuela y Colombia elaborados con la materia prima "harinapan". Este ingrediente consiste en harina de maíz blanco precocida. Esta harina es el alimento primordial en muchos platos criollos.

## Arepas de pollo (südamerikanischer Maisfladen)

### Ingredientes

Pollo  
Aceitunas  
Pan  
Zanahoria  
Repollo  
Sal  
Alverjas

utilizamos:

no utilizamos

## Empanadas de carne (gefüllte Teigtasche)

### Ingredientes

Patatas  
Hinojo  
Harina  
Pimentón  
Tomate  
Pimienta  
caldo

utilizamos:

no utilizamos:

## AREPA DE POLLO / EMPANADAS DE CARNE

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
2 tazas de harinapan Agua, sal, azafrán  <b>Relleno (Auffüllung)</b> 2 pechugas de pollo (Gefügelbrust) 400 gr. Carne molida 4 zanahorias 1 puerro pequeño ½ k. de patatas 2 pimentones (verde / rojo) 1 lata pequeña de guisantes verdes 1 repollo pequeño (Kohl) 1 cubito de carne 1 cubito de pollo 1 hinojo pequeño Sal / ajo / curry	Colocamos la harina en un bol con agua tibia una pizca de sal y una pizca de azafrán. Agregamos el agua hasta formar una masa suave.  <b>AREPA DE POLLO:</b> Se cocina las pechugas y luego se deshilan (ausfransen). Luego se toman las verduras y se cortan en trozitos muy pequeños. El repollo se debe cortar a lo largo. Después doramos el ajo con un poco de curry, sal y el cubito de pollo agregamos la verdura y el pollo deshilado las patatas cocidas y cortadas en cuadritos y por último agregamos los guisantes. Por último comenzamos a armar la arepa. Tomamos dos bolas pequeñas de harina; la primera la aplastamos y colocamos en el centro el relleno luego tapamos con la segunda bolita. Con los dedos pulgar y el índice cerramos la arepa y la formamos.  <b>EMPANADA DE CARNE:</b> Doramos en aceite la carne molida colocamos el cubito de carne y las verduras picaditas con excepción de el repollo.

### El ají

Cilantro, aguacate, paprika, aceite, limón, pizca de sal

Picamos el aguacate en cuadritos y lo añadimos a los otros ingredientes.

# ERLEBNISSPANISCH

## La Noche Vieja

### **España**

En España la tradición de Nochevieja más extendida es la de las doce uvas, que tuvo sus orígenes en Elche, en 1909, año en el que unos viticultores de la región del Baix Vinalopo la iniciaron para dar salida a un excedente de cosecha. Consiste en comerse una uva cada campanada que da el reloj a las 12 de la noche el día 31 de diciembre. Se dice que quien no coma las 12 uvas antes de que terminen las campanadas tendrá un año de mala suerte. Cada ciudad de España tiene un lugar particular para recibir el Año Nuevo. El más conocido y importante es la Puerta del Sol en Madrid. Allí se reúnen miles de personas frente a un reloj centenario. Después de las 12 campanadas ya en el año nuevo es muy común felicitar el año con todos los familiares de la cena y llamar a todos los que están fuera. Después se brinda con champán, cava o sidra. Además de las campanadas y de las doce uvas, es muy típico en muchos municipios de España, la recepción del Año Nuevo mediante el encendido de grandes hogueras.

De unos años a esta parte, se ha puesto también de moda llevar ropa interior roja: bragas, calzoncillos, una liga, etc.

### **Venezuela**

En Venezuela también es tradición comer las doce uvas, producto de la herencia española transmitida por las comunidades existentes en el país en los últimos años. Igualmente, se conserva la tradición de usar ropa interior de color rojo para atraer el amor y amarilla para la buena suerte, y también se sale a la puerta de la casa con una maleta para augurar buenos viajes en el año nuevo. Todo esto, durante las doce campanadas que se suelen escuchar por radio. También está la cena familiar en una mesa abundante de alimentos, así como salir a desear el "feliz año" a los amigos y vecinos, y entre los más jóvenes, luego de los rituales familiares, salir a bailar en discotecas.

### **México**

En México también se acostumbra comer las doce uvas. Además, en últimos años ha cobrado popularidad el emplear ropa interior de color rojo para atraer el amor, y se sale a la puerta de la casa, o se da una pequeña vuelta con una maleta, para que en el año venidero se pueda viajar.