

Recetas con historia: Tomaticán

Hay ciertos platos, aromas y sabores que los chilenos tendemos a asociar con alguna estación del año. Y ya cercanos al verano ¿qué mejor que disfrutar de un tradicional Tomaticán?

¿Pero cuál es su origen y cómo surge?

El Tomaticán se originó en la entonces Capitanía General de Chile – que en aquellos años abarcaba una parte del actual territorio chileno y parte de Argentina – y nace como producto de la fusión de la cocina indígena mapuche y huarpe sumado el aporte de la española.



SABERES Y SABORES COLCHAGUINOS
RESCATE Y PROMOCIÓN DE LA COCINA CAMPESINA

Si bien algunos críticos gastronómicos han señalado una cierta influencia de la cocina francesa, a raíz de la variedad de colores introducida al plato en el siglo XIX, los orígenes del Tomaticán se remontarían al siglo XVI tras la llegada de Pedro de Valdivia a lo que hoy es Chile, provisto de variados alimentos como carne y trigo.

Estos se fusionaron con los que ya existían en este territorio, lo que dio paso a la comida típica criolla chilena y de la región argentina de Cuyo.

El Tomaticán es un guiso de carne, que puede ser vacuno o cerdo, cortado en tiritas y acompañado de tomate, choclo, cebolla y que puede ser servido junto a papas o arroz.

En la actualidad se consume principalmente en Chile, sobre todo en la zona central, y en las provincias argentinas de San Juan y Mendoza.

Ahora ¿qué requerimos para cocinar este guiso pensado para 6 personas? Necesitaremos lo siguiente:

- 500 gramos de carne de vacuno (que puede ser lomo, asiento o posta), cortada en tiras.
- 2 cebollas picadas en pluma.
- 6 tomates maduros, pelados y picados en cubos (con su jugo).
- 4 choclos frescos picados.
- 2 cucharaditas de ají de color.
- 2 tazas de caldo de verduras o jugo de tomates.
- Sal, pimienta y orégano.

Y ahora el paso a paso.

- En una olla calentar aceite a fuego medio, agregar la carne cortada en tiras y cocinar hasta que esté ligeramente dorada. Luego añadir la cebolla y cocinar durante cinco minutos más para después incorporar el ají de color. Revolver y cocinar por otros dos minutos.
- Después procederemos a agregar los tomates y choclo, sazonar con sal, pimienta y orégano a gusto. Tapar la olla, reducir a fuego bajo y cocinar durante 40 a 50 minutos.
- A medida que se cocina, agregar paulatinamente el caldo de verduras o jugo de tomates, dejar que se reduzca durante la cocción. Servir caliente, acompañado de arroz, papas cocidas o fritas.



SABERES Y SABORES COLCHAGUINOS
RESCATE Y PROMOCIÓN DE LA COCINA CAMPESINA

¡Qué lo disfrute!

Fuentes:

1. Tomaticán - Wikipedia, la enciclopedia libre
2. Tomaticán: Una receta tradicional y sabrosa | Cocina (guioteca.com)