

« Curanto en Hoyo » – ventschidas tar lavur cumina

« Curanto en Hoyo » munta tant sco la cuschinada en la chava. Questa tradiziun culinaria capita savens tar lavurs cuminas tranter vischins sin l'insla da Chiloé en l'Ocean Pacific.

En Chile numnan ins lavur cumina « la Minga ».

Tar la preparaziun per « Curanto en Hoyo » vegn stgavà ina chava en la terra. En il fons e vid las paraids da la chava vegn tschentà crappa.

La chava vegn emplenida cun laina, cotgla e palpìri e tut vegn brischà totalmain en la chava.

Cura che tut è brischà è la crappa chauda ed ins po cumenzar cun tschentà la vivonda en la chava.



Tips:

En il fons da la chava tschentan ins la chava che dovra pli lung temp.

Charn bov e charn portg

Pulaster

Tartuffels e tirc

Peperonis, zuchettis, ravas, carottas, tschagulas, seller etc.

Liongias chasarinas

Pesch

Conchiglias

Per sparter las rasadas da differentas sorts charn vegn tschentà ervas aromaticas e figlia da giabus.

Cura che la chava è emplenida vegn tut cuvri fitg bain cun laina e figlia.

Tut las victualias laschan ins rodund ina ura.

Lura cumenza la gronda tschavera da ventschidas. Tuts sa servan e gaudan.

La grondezza da la chava dependa dal dumber da persunas.

« Curanto en Hoyo » è ina tradiziun culinaria a chaschun da lavur cumina tranter ils perdavants da la insla da Chiloé en l'Ocean Pacific.

Bun appetit e bella festa!

Ingredientias

Recept per grupp da persunas:

- Charn da bov
- Charn da portg
- Pulaster
- Verduras da tuttas sorts
- Tartuffels
- Tirc entir
- tschagulas
- Liongias da chasa
- Pesch
- Conchiglias
- Ervas aromaticas