



Olleta de gallo
en tres vuelcos

Morales / Hoyos

© *La Olleta de gallo en tres vuelcos*, 2024

© Textos: José Luis Morales R., 2024

© Ilustraciones: Alba Hoyos, 2024

Petalurgia, 2024

Colección Aludel

petalurgia@gmail.com

www.petalurgia.com

@petalurgia

Edición, diseño y maquetación:

María Gabriela Lovera Montero

Licencia Creative Commons:



Reconocimiento / No comercial

Sin obra derivada / 4.0 Internacional

HECHO POR SERES HUMANOS / HUMAN MADE

Madrid, 2024

Olleta de gallo
en tres vuelcos



Olleta de gallo

en tres vuelcos

José Luis Morales R.

Ilustraciones

Alba Hoyos



*A mi abuela Sergia Diaz Steinher quien me permitio entrar
en su cocina a temprana edad para picar, mezclar,
oler y probar sus maravillosos platos.*

*A mi madre, Sergia Rodríguez Díaz, guía en mi camino a la excelencia.
A Rodolfo Placencia Franco, compañero en estos últimos
veintiún años de sueños y proyectos cumplidos.*

*A José Rafael Lovera, mi mentor, por despertar mi amor por la historia
de la cocina venezolana y guiarme en el aprendizaje del buen yantar.
A sus hijas por acompañarme en vivencias y complicidad gastronómica.*

*A mis maestras Alicia Ayas y Mercedes Carrera Damas
por regalarme sus recetas más preciadas.*

*Y a cada una de las personas que han sabido entender
y disfrutar del mensaje que lleva mi cocina.*

I

Uno de los platos venezolanos más célebres, legado de la época colonial, es la Olleta de gallo. Su origen es español y data del siglo XVII. Dada su excelencia y refinamiento, se difundió con rapidez en las minutas de los comedores señoriales de entonces.

Degustar una Olleta de gallo conllevaba solemne acto hogareño y social. El paso previo a su consumición, lo constituían tragos de ron añejo, así como animada tertulia durante su disfrute —de más está decir que su rica textura e intenso sabor estimulan paladares e ingenio—; pues es plato de fuste, que resume una rica historia de sincretismo culinario. En esta sopa, espesa, voluptuosa y de personalidad recia, se concentran todos los sabores: dulce, salado, ácido, amargo y tostado. No en balde se refiere a ella el historiador Germán Carrera Damas como «hallaca líquida». La Olleta de gallo es, pues, capaz de borrar la palabra inapetencia de nuestro vocabulario.

Tan rica es su estirpe, que Francisco de Miranda, al desembarcar en Coro en el año de 1806, cansado el paladar de tantas



mesas cortesanas y tanta sazón extraña, recuerda los almuerzos de sus padres que hacía treinta años no probaba, en los cuales esta sopa estaba en la enumeración, por la añoranza de sus sabores de infancia (LOVERA, José Rafael: *Historia de la Alimentación en Venezuela*).

Hay que mencionar que existieron otras olletas como la cumanesa pero, en mi opinión, ninguna tan refinada y particular como la caraqueña. Nacida en los fogones de las casonas de antaño es una preparación de largo recorrido, que lleva en cada bocado una compleja mezcla de sensaciones que resumen la esencia de la cocina mantuana. Un plato como este merece esmeros, pues supone una confección cocinera de ciertas ínfulas, destinada a reinar en las mesas más exigentes.

II

El protagonista de este singular caldo es la carne de gallo, que no puede ni debe ser sustituida por su contraparte, la gallina. Ello debido a que la carne de gallo posee un sabor especial, intenso y dulzón, ideal para congregarse la sazón exigida.

Las señas del gallo son precisas: mientras más viejo mejor, además debe ser criollo y «picatierra», y haber sido criado en libertad. Esto último, asegura que su carne sea más firme, de sabor intenso; aparte de que permite que el animal se procure de otros alimentos de la tierra que le confieren un sabor único.

He preparado muchas veces este plato y he comprobado que no se trata de una leyenda colonial, sino de una verdad gastronómica inmensa, digna de ser rescatada y difundida.

Hay que entender que la cocina es un oficio de repetición y perfeccionamiento y, para que llegue a ser arte, precisa no sólo de tiempo y trabajo, sino de una especial sensibilidad estética y sensorial que se cultiva probando, investigando, estudiando... La Olleta de gallo es sin duda la prueba de fuego de todo cocinero criollo, un rito de paso obligatorio, para quienes deseen dominar la particular sazón venezolana.

III

Se requiere al menos dos días de faena en los fogones para obtener el resultado deseado. El día antes de comenzar la preparación, el gallo es liberado de impurezas, enjuagándolo con jugo

de limón para alejar los olores salvajes que puedan afectar el conjunto.

Una olla grande servirá para recibir la carne del ave. En ella se añade el agua que lo cubra y un poco más; se deja hervir a fuego vivo y, al alcanzar la ebullición, se elimina la espuma que se forma en la superficie para clarificar el líquido y obtener una textura diáfana. Luego se agregan juntos el resto de ingredientes dispuestos para el caldo: cebolla, ajoporro, cebollines, un tallo de celeri, todos ellos cortados groseramente; también una cabeza de ajo, unos granos enteros de pimienta negra y las patas peladas y limpias del gallo, las cuales aportarán densidad dado su contenido en colágeno, pues al cocerse gelifican.

Dicho caldo debe cocinarse tapado y a fuego medio-bajo durante dos horas, hasta que la carne del gallo se ablande, pero no pierda del todo su firmeza. Trascurrido ese tiempo, se baja el fuego y se deja reposar, para que cuando ya no esté caliente se pueda colar. Cada ingrediente tendrá su destino: los aliños, la piel y los huesos se desechan, y la carne se corta en cubos de aproximadamente 2 cm, que se reservan para su uso posterior.

Por otra parte y con antelación, se procede al tostado de la harina de trigo, ingrediente que le otorga al plato su característico

tono oscuro y consistencia aterciopelada. Su inclusión en la preparación desvela algo del origen mestizo del plato, que ha ido evolucionando con los años, pues en un inicio el maíz fue protagonista, pero los españoles y criollos gustaban más del trigo, cereal muy preciado en la América de entonces. Ciertas costumbres criollas han operado en algunas modificaciones de forma, pero siempre respetando su sustancioso fondo. Dorar la harina es, pues, paso esencial. En un caldero de hierro de buen tamaño, se somete al calor de un fuego bajo la harina, que debe removerse continuamente con la ayuda de una cuchara de madera; esto durante una hora y media, cuando no dos, o hasta que el cereal se torne del color de la canela. Entonces se deja enfriar y se cierne con el fin de eliminar grumos. Se reserva.

Al día siguiente, comienza de nuevo el trajín preparando un «melao» de papelón. Una taza de este néctar se obtiene colocando en un cazo a fuego medio-bajo el papelón triturado en una y media taza de agua. Tras hervir, se baja el fuego y se remueve unos minutos más, hasta obtener un almíbar denso, que debe pasarse por el rigor de un tamiz para eliminar «sorpresas inesperadas».

¡Llega la hora de la verdad! Al caldo que aguardaba se le elimina la grasa y se coloca al fuego hasta que hierva, para añadirle una hermandad de ingredientes: el «melao» de papelón, un buen chorro de vino dulce y



un toque de picante. Mientras el caldo espera en el fuego, una sartén recibirá la cebolla, el ajo, el ajoporro y el cebollín, todos reducidos a pequeños trozos que deben deshacerse en mantequilla, para luego agregarles el pimiento, los ajíes dulces y el tomate triturado. El calor permitirá que este sofrito espese, tras lo cual debe colarse directamente sobre el caldo; los restos sólidos se desechan sin piedad. Llegados a este punto, se va agregando la harina tostada al conjunto, hasta obtener una consistencia un poco más densa que la de una crema.

Finalmente, se agregan aceitunas picadas o en rodajas; encurtidos en mostaza finamente troceados; alcaparras; la carne del gallo que habíamos reservado, libre de huesos, piel o cartílagos indeseados; un toque de pimienta negra recién molida; y el jugo de una naranja cajera o amarga. Este último ingrediente otorga al conjunto el aroma y acidez propios del plato. Es importante en este proceso final rectificar la sal. La cocción del caldo no debe superar los quince minutos a fuego bajo, sin olvidar removerlo con delicadeza cada tanto. Transcurrido ese tiempo, se apaga el fuego y la Olleta de gallo se deja reposar. Mejor de un día para otro; de esta forma se concentra el sabor y gana en textura.

Unos quince minutos a fuego bajo-medio, removiendo con suavidad bastan para calentarla antes de servirla. Su color y textura deben recordar al del chocolate en taza criollo: aterciopelado, untuoso, succulento...

Conviene servir en tazón de porcelana fina, en mesa puesta con gracias: mantel de algodón o lino y cuchara de plata —la ocasión lo amerita—, tres cuartos de taza será suficiente. Tras la primera cata, todo brilla. De ahí en adelante, la degustación se torna en un levitar de aromas, sabores y añoranzas.

En fin, un plato como la olleta no puede caer en el olvido. Prepararlo es revivir la historia de un mundo perdido, es rescatar un acervo valioso, seña de una identidad venezolana única.



Glosario



Ají dulce (*Capsicum annum*): así denominado en Venezuela, se trata de un ají no picante, de pequeño tamaño y forma irregular. Su color puede variar según la madurez del fruto y tipo de tierra: verde, rojo, amarillo; esto supone también ligeras variaciones en su sabor. Es de aroma intenso y muy agradable y característico de la sazón criolla.

Ajoporro (*Allium ampeloprasu*): puerro.

Cebollín (*Allium schoenoprasum*): cebolleta.

Celeri (*Apium graveolens*): apio.

Encurtido: preparación de vegetales en vinagre especialmente ajíes, cebolla, pepino, coliflor, hierbas y especias, que se usa como condimento en la cocina o en la mesa, añadiéndose a sopas, carnes o pescados. También puede llevar mostaza.

Gallo criollo: es un ave mestiza de amplio mosaico genético, de porte activo y hermoso plumaje.

Hallaca: plato típico navideño de Venezuela. Se trata de un pastel o tamal de masa de maíz, relleno de un guiso de gallina y cerdo o carne de res; incluso según la región, puede llevar pescado. El pastel se envuelve en hojas de plátano (plátano macho). Se hierve para servir caliente.

Limón criollo (*Citrus aurantifolia*): nos referimos al limón criollo o limón del Caribe, pequeño, de corteza verde lisa y delgada, muy ácido.

‘Melao’ de papelón: almíbar espeso elaborado al calentar pan de azúcar sin refinar en agua.

Naranja cajera (*Citrus aurantium*): naranja agria de corteza gruesa y rugosa. Se usa en la confección de mermeladas.

Olleta: olla de hierro con tres a cuatro patas y asas, que se dispone directo al fuego en el ámbito rural.

Papelón: producto directo de la melaza de caña de azúcar hervida y cuajada en moldes con forma de cono.

Salsa picante: preparado de ají picante. Muy utilizada la conocida como salsa Tabasco.



José Luis **Morales**

Cocinero investigador. Miembro fundador del Centro de Estudios Gastronómicos CEGA, 1988. Se ha especializado en la cocina colonial y tradicional venezolana. Su pasión lo ha llevado por todo el territorio nacional, rescatando recetas olvidadas para reivindicarlas y promoverlas. Trabajo con el chef Pierre Blanchard en el Restaurante Majestic y Le Deuxième Étage. Fue sous-chef ejecutivo en el hotel Gran Meliá Caracas; chef ejecutivo para Compass Group y chef ejecutivo de la presidencia de Pequiven. Ha participado en diversos encuentros gastronómicos, festivales y conferencias culinarias tanto en Venezuela como en el exterior. Imparte talleres y cursos de cocina, y conduce su propio programa de radio y televisión. No abandona sus otras pasiones como músico clásico y cantante lírico.



Alba **Hoyos**

Artista, fotógrafa y diseñadora. Estudió Bellas Artes e Ilustración en Madrid. Ilustradora del álbum infantil *¡Tururú!*, editado por Lasturas Ediciones, 2024. Cofundadora de la Asociación «La Bajante», genera espacios para la realización de eventos, talleres y otras actividades artísticas. Ha colaborado como ilustradora en Fanzines como la «Lapizteca», «Mala Pécora» y «Lluvia Estúpida». En Alemania, trabajó con niños en el desarrollo de actividades creativas, así como con mujeres en un proyecto literario de la Asociación Xoxicuicatl. Actualmente, trabaja como diseñadora freelance para distintas empresas españolas, siempre dejando un hueco para la creación más personal. Entre sus pasiones: el dibujo, la lectura, la música y el cine, que intenta juntar cada vez que se enfrenta con la hoja en blanco.

Web: <https://albahoyos.carbonmade.com>



www.petalurgia.com
petalurgia@gmail.com
[@petalurgia](#)