

Quibebe



Prepará esta deliciosa receta y disfrutá de su sabor particular y agradable textura al paladar. Esta preparación es ideal para compartir con la familia o los amigos en cualquier ocasión y además la dificultad de preparación es baja.

Cocina: jesuita-guaraní

Raciones: 4 personas

Preparación: 20 min

Cocción: 30 min

Total: 50 min

Ingredientes

1 kg de calabaza
Dos cebollas medianas bien picadas
¼ litro de leche
¼ litro de agua o caldo de verduras
1 cucharadita de sal
Pimienta al gusto
150 gramos de queso mozzarella o cremoso
Queso parmesano
Perejil

Preparación

Rehogar la cebolla.
Lavar, pelar y retirar las semillas de la calabaza.
Rallar la calabaza, agregar a la cebolla rehogada y remover para evitar que se pegue. Cocinar e ir agregando lentamente la leche, el caldo y la sal, y hasta que se ablande.
Mixar la calabaza hasta que tome una consistencia cremosa, si fuera necesario agregar el resto de la leche y el caldo.
Al servir, añadir el queso mozzarella en el fondo del plato hondo o cazuela, servir el mix y colocar perejil picado y queso parmesano por encima.

Historia y origen

Los primeros antecedentes del sincretismo guaraní-español tuvieron lugar en las reducciones franciscanas. Posteriormente, se considera que fue en la región de las misiones jesuíticas guaraníes donde se continuó el desarrollo de la cultura y gastronomía de lo que actualmente se conoce como «área guaranítica», zona geográfica sudamericana que hoy en día conserva parte de la cultura guaraní. Dichas misiones se ubicaban en una región de la antiguamente llamada «Provincia Paraguari» que abarcaba regiones de los actuales: Paraguay, Argentina, Uruguay y partes de Bolivia, Brasil y Chile.

Posteriormente esta región pasó a pertenecer al Virreinato del Río de la Plata. La cultura desarrollada en las mencionadas misiones fue muy fuerte. Los guaraníes fueron usados por los conquistadores y los jesuitas como intermediarios con otros pueblos amerindios. Fue por estos motivos que la cultura de los guaraníes que poblaban la zona de los ríos Paraguay, Paraná (en su curso superior) y Uruguay (en su curso superior) se conservó fuerte en esta zona, y a su vez se extendió (parcialmente) hacia zonas que no estaban pobladas por los propios guaraníes.

Durante la época de las misiones jesuíticas-guaraníes, la alimentación guaraní fue complementada con otros alimentos que aportaron consigo los jesuitas desde el viejo continente. Esto se debió a la introducción del ganado en el área de dichas misiones y a partir de éstos se obtenían «nuevos» alimentos, tales como: carne de res y oveja, leche, huevos, quesos, etc. De esta manera, las comidas con ingredientes de la base gastronómica guaraní (maíz, mandioca, zapallo, batata, etc.) se entremezclaron con ingredientes traídos por los conquistadores y especialmente los jesuitas (carne, leche, quesos, huevos, etc.). Dicha unión dio lugar a comidas que se han consumido desde esa Época Colonial hasta la actualidad.