Inicio Archivo Rediseño Mágico Compartir

Animar Posición

Diseño
Elementos
Texto
Marca
Subidos
Dibujo
Proyectos
Apps
Fotos

2.Mezcle la harina con el polvo de hornear y la sal, cierna, añada el anís español y reserve.

3.Separe las claras y las yemas de los huevos.

4.Bata las yemas junto con el azúcar y una vez que doblen su tamaño agregue, a punto de hilo, la mantequilla, alternando con el licor de anís, hasta obtener una mezcla uniforme.

5.Bata las claras a punto de nieve y con movimientos envolventes incorpore a las yemas.

6.Agregue la harina y demás ingredientes secos en forma de lluvia y mezcle suavemente hasta obtener una masa homogénea.

7.Coloque 3 cucharadas de masa sobre la hoja, introduzca en la misma un par de pasas y cierre.

8.Ubique los quimbolitos sin sobreponerlos y cocínelos al vapor por aproximadamente 45 minutos.

MINISTERIODEEDUCACIÓN
DISTRITOEDUCATIVO07D05

COLEGIODEBACHILLERATOARENILLAS
ELORO—ECUADOR

PROYECTOINTERDISCIPLINAR2023

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

IDEA INSTITUCIONAL: PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA FÍSICA MEDIANTE ESTRATEGIAS E INICIATIVAS CIUDADANAS APLICADAS A NUESTRO ENTORNO

OBJETIVO:Los estudiantes comprenderán el origen, lostipos y las formas de violencia fisica para desarrollarestrategias e iniciativas de prevención de sus riesgos,comunicando datos estadísticos, sociales y culturales a suentornocercano.

Integrantes: Helen Rigchag, Emely Olaya, Brianna Kun, Karol Delgado, Ana Terreros y Jostyn Sarango

Curso: 3 Ro Ciencias "A"

Página 2 - Agregar título de página

HISTORIA

El quimbolito es primo hermano de la humita, del chigüil, de la arepa de Patate y del tamal. Es primo segundo del ayampaco, del bollo de maduro, del maito y de la tonga. La etimología de su nombre es desconocida. Sin embargo, su presencia en las cocinas del Ecuador es inconfundible. Su fama ha superado los límites y de esta verdad da testimonio la historiadora de la cocina peruana Rosario Olivas Waston, en su Historia de la cocina Virreinal del Perú. Según ella, es una masa que mezcla maicena y harina de Castilla, envuelta en hoja de achira y cocinada al vapor.

Parece ser que en el siglo XIX, la masa se llamaba "de quimbolito" y con ella se hacían tortas de horno. Esta noticia trae un recetario, quizá el primero que se publicó en el Ecuador, escrito por Juan Pablo Sanz. En la actualidad es, sencillamente, un envuelto en hoja de achira y cocido al vapor.

Como toda hechura humana, su ser en sí es motivo de divergencias, más todavía si es una labor que se realiza en un país agitado por los malos vientos de la inconstitucionalidad. Para algunos el quimbolito se hace solo con harina de maíz; otros dicen que deben mezclarse harina de maíz y de trigo, para evitar la textura carrasposa que al rato de comer molesta en el guargüero.Por fin, hay quienes, embobados por las fotografías de pasteles y panes que los muestran hinchados y dorados, piensan que el quimbolito debe semejar una gorda y amarillenta paloma que busque salir de entre los pliegues de la hoja de achira.

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de maíz
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 4 onzas 115 gramos de mantequilla
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 1 taza de azúcar
- Pasas al gusto
- 12 hojas de tamal

+ Agregar página

Notas Página 2 / 2 50 %

https://www.canva.com/design/DAF6ppCAro8/O2j1Gzb9pS75y6XjoIQejg/edit

LIVEWORKSHEETS