



PATRIMONIO CULTURAL Y ALIMENTOS 1

Dictada para la Licenciatura en Gestión
Gastronómica_ Universidad Nacional del
Comahue Facultad de Ciencias y
Tecnologías en Alimentos

Profesor: Pablo Bestard
Auxiliar: Victoria Rodríguez
Rey
Año: 2022

Alumnos

Ortega Micaela, Facta: 1324

Oggianu Marcos, Facta: 1789

Receta: Falso Conejo

País: Bolivia

Región: Rio Negro

Introducción:

Nuestra investigación se basa en la elaboración de una receta de origen boliviano, llamado “Falso Conejo”. Indagando en su origen histórico y con el pasar de los años su modificación. Los ingredientes que se utilizan y las herramientas que se aplican para la preparación de esta misma.

Falso conejo es un platillo típico de la gastronomía de Bolivia, popular en la región de los Valles de Chuquisaca y Cochabamba. Se cree que se originó en el norte de La Paz aunque actualmente se consume mucho en Cochabamba (Cochabamba es uno de los nueve departamentos que forman el Estado Plurinacional de Bolivia). Se ha vuelto muy popular por ser una platillo igual de económico que de delicioso.

Para realizar este trabajo nos valimos de información obtenidas a partir de entrevistas personales realizadas a una mujer cuyos padres son provenientes y nacidos en Tupiza (Tupiza es una ciudad en el sur de Bolivia, que se encuentra entre paisajes desérticos escarpados y formaciones rocosas de color rojo en el valle del río Tupiza) Oquendo Susana del Valle quien practica esta receta sin ningún problema; ya que los ingredientes que se utilizan en la elaboración de este platillo son muy comunes. Luego proseguimos con información consultadas de distintas las fuentes secundarias (páginas web, documentos, diarios, etc.). Y como toda receta esta remonta y lleva consigo muchas historias como de donde se originó o distintos aspectos que la llevó hoy día a ser uno de los «cinco platos bandera» en la ciudad de Cochabamba. Compitiendo con una veintena de platos típicos obtuvo el segundo lugar, tomando en cuenta que Cochabamba tiene una cocina muy variada y reconocida por su excelencia. Gracias a la iniciativa del Ministerio de Culturas y Turismo, la Gobernación de Cochabamba y diversos grupos gastronómicos en 2019.

La historia de este plato, se remonta al siglo XX, y aunque la receta actual no lleva conejo en sus ingredientes, anteriormente, si se cocinaba con este animal. Este plato imitaba al “conejo lambreado”, pero se cree que muchas veces, no se conseguía esta carne, por lo cual, la receta terminó por adaptarse para ser cocinada con carne de res.

La tradición sitúa al platillo como una derivación de la receta con la que se preparaba el conejo en la época colonial. Es común verlo por las calles de Cochabamba en lugares llamados «agachaditos», por ser un plato económico. Siendo un plato típico boliviano, hay muchas variantes según el gusto. Por ejemplo, sólo con papas o fideo, también al fideo se lo puede reemplazar con arroz tostado, o incluso se lo puede acompañar con chuño p'uti (chuño con maní cocido molido). También se pueden combinar: el arroz con la papa, el fideo con el chuño, y por último combinando todos.

Metodología:

Esta investigación lleva a cabo de muchos datos recopilados, obtenidos de información por internet, notas periodísticas, opiniones, monografías de otros años. Las cuales nos aportaron muchos ejemplos de la información que debe de llevar las pautas de las monografías y los diferentes contextos informativos de cada uno de ellos; utilizamos entrevistas realizadas en persona sin ningún problema ya que la entrevistada es realizada a los padres de uno de los integrantes del grupo para la realización de esta monografía.

Y terminamos relacionando nuestra información con textos vistos en clases como "Patrimonio Histórico y arqueológico: valor y uso" de Josep Ballart, "Criterios y conceptos sobre el Patrimonio Cultural en el siglo XXI" de María del Carmen Díaz Cabeza, "cocina como patrimonio (in)tangible" de Marcelo Álvarez, y por último "El cerdo abominable" de Marvin Harris.

Marco teórico:

El país en el que basamos nuestra receta nos transporta a "lo casero, lo tradicional". Esta receta como bien sabemos lleva carne de conejo y por lo tanto utilizamos como referente central, el texto de Marvin Harris "el cerdo abominable", que, en nuestro caso, por tema del tabú a ciertos animales se llevó al cambio rotundo de la carne del conejo por la de res.

Se utilizará las diferentes categorías de Patrimonio el cual tomaremos Patrimonio Inmaterial –Intangibles ya que se tratará de una Receta Culinaria.

Hablaremos de la teoría de Ballart, que presenta una categorización de los valores, con carácter universal, y la más amplia validez general posible. Nos ofrece un concepto de atribución de valor... "El valor es una cualidad añadida que los individuos atribuyen a ciertos objetos que los hacen merecedores de aprecio y la distinción entre valor de uso, valor formal y valor simbólico.

Además, se abordará el análisis teniendo en cuenta la performance alimentaria según Marcelo Álvarez entendiendo que existe una relación directa entre la conducta y la performance, cuando "el hombre biológico se conecta con el hombre social. Nos ayuda a revelar las ricas y complicadas texturas de nuestros intentos de auto entendimiento al mismo tiempo que la interesante y problemática comprensión de nuestra relación con los otros.

En la performance intervienen un conjunto de condicionantes unidos mediante complejas interacciones, que enumeraremos en el análisis.

Y para concluir se hablará con respecto a Marvin Harris sobre ciertas prohibiciones que para algunos un tabú hacia ciertos alimentos.

La receta:**“FALSO CONEJO”****INGREDIENTES:**

- 1 kg de carne de res (preferentemente corte nalga y en fetas finas)
- Condimento: Sal, comino (1 cucharada), 3 dientes de ajo, hoja de laurel, pimentón y pimienta blanca
- 300gr de arvejas frescas
- salsa de tomate
- 1/4 de morrón verde
- 1/2kg de pan rallado
- 1 zanahoria grande
- 1 cebolla mediana
- 2 huevos
- ají panca
- aceite
- un ramito de perejil fresco

GUARNICIONES:

- sal
- aceite
- 1/2kg de arroz
- 1/2kg de chuño
- 200gr de maní crudo
- 1/2kg de fideos dedalitos
- 2 papas grandes
- 2 tomates
- 1 cebolla mediana

PREPARACION: Falso Conejo y guarniciones

1-Como primer paso tomaremos la preparación de la carne, en un bol romper y agregar ambos huevos; añadir sal, el perejil (en corte chifonada) y dos ajos hechos puré. Batir todos estos ingredientes, luego agregar la carne y dejar adobar por unos 30min. Transcurridos los minutos, esparcir el pan rallado en una mesa y empanizar toda la carne.

2-Luego ir pelando y picando las verduras, la zanahoria en rodajas (corte Siffet o émincer), cebolla y morrón en pequeños cubos (brunoise). En una olla agregar un chorrito de aceite y sofreír las verduras con un diente de ajo cortado en 4, Con la hoja de laurel y demás condimentos incluido el ají panca, después de unos minutos ir vertiendo en una olla la salsa con dos vasos de agua y dejar hervir por unos cuantos minutos más; por último, agregar las arvejas frescas y dejar cocinar hasta que se evapore suficientemente el agua.

3-Freir las milanesas en abundante aceite y luego dejar escurrir en papel servilleta. Ir añadiéndolas a la salsa o tuco ya preparado. Y servir con todas las guarniciones para que este plato esté completo.

GUARNICIONES:

1-Para la guarnición de arroz, en una olla colocar aceite y el arroz eh ir "tostándolo" hasta que tome un color amarillento. Verter agua hasta que tape por completo el arroz, agregar la sal y dejar cocinar. Así se prepara el arroz graneado.

2-Para la guarnición del fideo seguiremos con el mismo procedimiento que aplicamos con el arroz. En una olla colocar aceite y el fideo eh ir "tostándolo" hasta que tome un color más anaranjado o marrón claro. Verter agua hasta que tape por completo, agregar la sal y dejar cocinar. Así se prepara el fideo graneado.

3-Para hacer las papas hervidas hay que lavarlas bien y agregarlas a una olla con agua hirviendo y sal. Dejar cocinar por unos minutos y luego retirar del agua; ya frías retirarles la cascara y servir.

4- Para hacer la ensalada debemos pelar o retirar la piel y cascara del tomate y la cebolla. Cortar ambas verduras, verterlas en un bol pequeño y agregar sal y aceite. Mezclar bien y servir sobre el falso conejo.

5-Para preparar el chuño hay que dejar en remojo el chuño de un día siempre cambiando el agua de este; y pasado el tiempo se retira para enjuagar y despellejar el chuño en trozos más pequeños. Luego se pone a hervir este con abundante agua y le añadiremos sal. Cuando ya se haya cocinado lo escurriremos y dejaremos enfriar un poco para luego mezclarlo con la crema de maní.

6- Para preparar la Crema de maní necesitaremos agregar en una olla un vaso de agua y dejar hervir. Cuando este hirviendo le añadiremos el maní, lo dejaremos ahí por unos 5 segundos solo para que se separen la piel del maní y luego en una licuadora añadiremos el maní pelado con un poco de agua y licuamos bien para que quede como una pasta lisa sin demasiados grumos para Luego verter en una pequeña olla aceitada la pasta y revolver constantemente para este no se pegue o queme y por último le añadiremos sal y disolvemos bien.

7-Ya cocinada la crema verterla arriba del chuño ya cocinado para mezclar bien la preparación con el chuño y Servir como guarnición proteica.

Análisis:

Para comenzar con nuestro análisis de esta receta empezaremos por una entrada para aprender el patrimonio cultural de Bolivia.

Y quien más para hablar de Patrimonio que María del Carmen Díaz Cabeza, ella analiza y lo describe como la herencia de los padres, los bienes que poseemos o hemos heredado de nuestros ancestros y luego lo trasparamos en nuestra herencia y también todos aquellos monumentos que expresan la excelencia de la labor humana.

La patrimonialización, consiste en lograr que un bien, cultural o natural, sea declarado con la categoría de patrimonio, basado en su significado e importancia que posee como parte de la identidad y autenticidad que representa y simboliza para un pueblo, a través de este proceso, se consigue proteger y conservar, dicho bien, como herencia y legado para las futuras generaciones.

En este caso, de forma jurídica se trata de objetos materiales, también de forma diferente podemos referirnos a derechos y obligaciones.

Además de darle al Patrimonio diferentes categorías como:

Patrimonio Cultural: Es un conjunto determinado de bienes tangibles e intangibles, y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a la siguiente.

Bien Cultural: Son todos aquellos objetos, seres o sitios que constituyen la expresión o el testimonio de la creación humana y la evolución natural y que tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico o técnico excepcional.

Bien Tangible- Material: Es todo lo que podemos tocar, ver, admirar, son manifestaciones materiales de una cultura determinada. Estas manifestaciones materiales o tangibles de acuerdo con sus posibilidades de movilidad pueden ser:

- Los bienes muebles: Son aquellos bienes materiales que por su uso, tamaño y significación pueden ser transportados, sin perder sus valores o cualidades. Son físicamente independientes y tienen unidad en sí mismos. Ejemplo de ellos son: obras de arte, manuscritos, documentos históricos, bienes tecnológicos y antropológicos, objetos representativos de una cultura, bienes museables en general.
- Los bienes inmuebles: No deben moverse del lugar al que pertenecen, ya por causas físicas o bien por su relación con el entorno. Ejemplo: un edificio patrimonial, un monumento conmemorativo.

Dentro de los bienes inmuebles se encuentra la categoría de:

Paisaje Cultural: Son propiedades y representan el trabajo continuado de la naturaleza y el hombre.

Bien Intangibles- Inmaterial: Son manifestaciones de tradiciones o hábitos y costumbres que enriquece la memoria histórica de un país o comunidad y pueden trascender con aquellos referentes que expresan una dimensión universal. Llegan a ser signo y simbólico, porque lo identifican y ratifican su identidad. Pertenecen al patrimonio inmaterial las formas de expresarse o su lenguaje, dialectos de un pueblo, conocimientos sobre la sociedad y la naturaleza, las artes culinarias y sus recetas, la forma de expresar la religiosidad. Este patrimonio merece su preservación porque contiene su cultura inmaterial.

CARNAVAL

Esta celebración carnavalera tan peculiar, declarada patrimonio cultural inmaterial del Estado Plurinacional de Bolivia, es considerada como la expresión cultural sustentada en el calendario agrícola y la interacción de los ganados caprinos y bovinos. Se desarrolla de la siguiente manera: jueves de compadres, la víspera de comadres, la ch'alla del puillay, jueves de comadres, la Gran entrada del carnaval correspondientes al sábado y domingo, seguido de la Gran Entrada del curso Infantil, martes de ch'alla y de agradecimiento a la Madre Tierra, para así concluir con el sábado próximo del rey Momo y finaliza con el domingo de tentación que resulta el punto final de esta celebración a la par de ritmos tropicales.

Logra unir a todo un país en representación de cada pueblo de Bolivia, trayendo su sed de festejo y carnaval. Y lo más importante sus comidas, esas comidas que logran transportar sabores únicos y representativos, con historia y generaciones de ella. Estas son traídas de sus pueblos originarios y se hacen conocer en toda Bolivia. Y es ahí donde todo tipo de recetas se patrimonializan, se vuelven plato nacional de su departamento, como hoy lo es la receta del Falso Conejo que, gracias a la iniciativa del Ministerio de Culturas y Turismo, la Gobernación de Cochabamba y diversos grupos gastronómicos, el falso conejo fue votado como uno de los «cinco platos bandera» en la ciudad de Cochabamba. Compitiendo con una veintena de platos típicos obtuvo el segundo lugar, tomando en cuenta que Cochabamba tiene una cocina muy variada y reconocida por su excelencia. Es así como llegó el Falso Conejo, incluso otros platos más y que se convirtieron en recetas típicas de Cochabamba y luego en plato nacional del departamento de Cochabamba, reconocido por todo Bolivia.

Bolivia le atribuyó un valor convirtiéndolo en uno de los «cinco platos bandera» en la ciudad de Cochabamba. Para entender mejor Ballart nos habla de lo que es atribución de valor naturaleza humana es sensible a las formas, texturas, colores, olores, en definitiva, a las cualidades físicas diferenciadas de los objetos "¿Qué nos comunican los objetos del pasado?" O, dicho de otra forma. El "El significado de un objeto ha de ser aquello que el objeto transmite y da a entender". Responderemos a las siguientes preguntas, que nos comunicaría este plato, diríamos que proviene de un lugar en específico, Bolivia-Cochabamba, de las comidas típicas desde hace años de antigüedad que hacen los lugareños de esa zona, que visten ropas tradicionales, como las polleras de las cholitas, las trenzas en su cabello y la preparación de sus platos, de formas únicas hace ya muchos años.

Para entender un poco más la atribución de valor hay que entender que la misma idea de atribución de valor nos hace pensar en la valoración de algún objeto de manera netamente económica pero esta acción puede aplicarse o definirse en mucho más que un objeto tangible, ya que en la cultura puede hallarse un tipo de valor apreciable como atribuía Ballart en sus escritos "La misma idea de bien cultural nos sugiere que estamos ante algo de valor. Valor en el sentido de valía, es decir, de percepción de cualidades estimables en una cosa, no de valor en un sentido teorético o meramente especulativo" (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.

Ballart explica:

Los objetos producidos por el hombre, en número potencial infinito, responden prácticamente siempre a alguna finalidad y de hecho sirve para usos muy diversos, aparte de poseer cualidades que pueden ser también extremadamente distintas. El hecho de ser materiales proporciona a los objetos la primera y más inmediata, fuente de valor.

El Falso Conejo, presenta un valor de uso en la simple utilidad de alimentarnos, saciar el hambre.

De todo esto Ballart propone tres valores, estos son:

Un valor de uso: Dar valor en un sentido de pura utilidad, evaluaremos el patrimonio pensando que sirve para hacer con él alguna cosa, que satisface una necesidad material o de conocimiento o un deseo.

Un valor formal: Este valor responde al hecho indiscutible que determinados objetos son apreciados por la atracción que despiertan los sentidos, por el placer que proporcionan por razón de la forma y por otras cualidades sensibles, y por el mérito que presentan.

El Falso Conejo tiene un alto valor formal que nos aporta por todas las cualidades al prepararlo, sus diferentes presentaciones o lo más importante el sabor, que lo que más suele resaltar de este plato, el gusto, ante todo, el placer que nos proporciona verlo, olerlo, degustarlo y consumirlo. El valor formal de un objeto se incrementa siempre por la cualidad del trabajo que incorpora. El talento, la pericia, la rareza y la genialidad son cualidades humanas.

Un valor simbólico-significativo: Entendemos la consideración en que se tienen los objetos del pasado, y luego son un puente entre la persona que los produjeron y sus actuales receptores. El objeto hace de nexo entre personas separadas por el tiempo, por lo que son testimonios de ideas, hechos, situaciones del pasado.

El Falso Conejo es un plato representativo de Cochabamba (departamento de Bolivia) Crea un nexo desde las primeras personas que lo elaboraron y así fueron pasando de generaciones en generaciones hasta llegar a nuestros días. Trayendo en el camino costumbres, Ideas y hechos del pasado

Las sociedades humanas, aparte del lenguaje verbal y corporal utilizan para comunicarse un lenguaje social formado por signos y simbólicos que se vincula por medio de los objetos. La ropa, adornos personales, las comidas son una de las formas más universales de este lenguaje social que los individuos utilizan para expresar cómo son, como viven, cómo se sienten o cómo quieren que los demás interpreten el lugar que ocupan dentro del grupo.

Ahora para profundizar más detallaremos a continuación la "Performance alimentaria" de la receta: el Falso Conejo y así poder lograr entender él porque es patrimonio cultural esta receta, como un elemento tangible o intangible y porque se le agrega un peso significativo haciendo que se vuelva tan importante y significativo.

Conducta Alimentaria: Se entiende que es la relación de intercambio con la que el sujeto consigue los elementos que necesitan su organismo. Por medio de procesos preparatorios (forma de conseguir el alimento), y procesos culminantes (comer).

Performance Alimentaria: No implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en un tramado donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. En este acto interviene un conjunto de condicionamientos unidos mediante complejas interacciones Enumerados: condicionamientos y regulaciones de carácter bioquímico, termodinámico, metabólico, psicológico, condiciones ecológicas, recursos disponibles, organización productiva, división del

trabajo, tecnología, capacidad para elaborar, almacenar y conservar productos, técnicas culinarias, elementos ideológicos, preferencias y aversiones individuales y colectivas.

En la performance intervienen un conjunto de condicionantes unidas mediante complejas interacciones, que enumeraremos a continuación.

Performance alimentaria de la receta "Falso Conejo " boliviano:

Condicionantes:

Bioquímico: Los nutrientes que nuestro organismo necesita para un mayor funcionamiento. El Falso Conejo con sus guarniciones es sumamente proteico y nutricional.

Termodinámico: Termo (calor), dinámico (cuerpo). La cocción de la carne de res debe ser completa ya que al consumir alimentos mal cocinados nos estamos arriesgando a muchas enfermedades.

Como el cuerpo genera calor por la comida caliente, más el consumo de algún picante o ají que se le suele acompañar al plato, se necesitara hidratación y es ahí donde se consume los refrescos o en este caso la bebida "chicha" o "moco-chinchi".

Metabólico: El cuerpo obtiene energía que necesita de los alimentos a través de un proceso denominado Metabolismo. Como la carne de res es alta en calorías. Aunque realmente este alimento fue ya substituido o reemplazado por la carne de res; no veo por qué no pueda ser reemplazado por otra opción de carne. Aunque claramente el sabor y textura cambie.

Psicología: La persona que lo consume, si sus deseos individuales los permiten.

Condiciones ecológicas: Cochabamba departamento de Bolivia, es un lugar cálido todo el año y tropical. Les permite encontrar todos los ingredientes para la receta. Incluyendo una variedad de frutos que le permiten elaborar una variedad de refrescos naturales y fáciles en elaboración, algunos de ellos son moco-chinchi", jugo de linaza, de soya (soja), de coco, de carambola, tuna", cebada, mango, tamarindo", chicha de malz (maiz fermentado), chicha de maiz morada, jugo de zanahorias, chicha de maní, etc.

Organización productiva y división de trabajo: Al realizar la receta, lleva una pequeña organización, que es ir a realizar la compra, pelar, cortar, cocinar, emplatar y consumir.

Tecnológico: "La tradición gastronómica se origina durante la época colonial, como parte del proceso de mestizaje biológico y cultural entre españoles y nativos. El tacú y el batán, además de ser utensilios de la cocina tradicional boliviana, son objetos representativos del proceso de fortalecimiento identitario local que se remonta a las primeras décadas republicanas, y también transmisores de una ficción de origen, es decir, de aquellas historias que cuentan de dónde venimos."

En Bolivia se siguen utilizando los mismos instrumentos desde hace muchos años de antigüedad, por su tradición y cultura o bien sea porque se transportó de generación en generación.

Hoy en día se pueden suplantar muchos de los instrumentos mencionados, el batán por una licuadora, el Tacú por cualquier motero de plástico.

Capacidad para elaborar, almacenar y conservar productos: La capacidad o técnica para elaborar es de la persona a la que le fue heredada dicha receta o bien como es en este caso lo aprendió de algún lugar en particular (de otra familia o algún familiar), siguiendo la tradición o la forma correcta en la que se realizó siempre la misma. Se puede almacenar por un día, como mucho, ya que, pierde su gusto sabroso y calor. Este plato no se puede conservar.

Técnicas culinarias: Si bien la forma en que se realiza es la misma, ya que, es su principal representación cultural respetar las técnicas que se realizaron en la antigüedad: hay quienes realizan otras técnicas según a los comensales, que buscan a la que mejor prepare el plato (en gusto) y es de ahí en el que ellos dicen, que el que realizo la receta, debe tener alguna técnica única, que el por cual su sabor resulta mejor.

Migración y expansión comercial: La receta del "Falso Conejo" y otras más recetas bolivianas cruzaron fronteras hacia la Argentina, desde las migraciones de personas provenientes de allí, en busca de una vida mejor, trabajo o bienestar. Con ellas llevaron sus recetas, culturas, tradiciones y costumbres. Esto creo una expansión comercial, ya que, muchas de sus inmigrantes se dedicaron a la venta de productos en Argentina y también muchas de sus recetas se producían con ingredientes poco comerciales o bien no se encontraban en el país.

Prohibición:

Marvin Harris, fue un popular antropólogo, nacido en Nueva York en 1927, creador y exponente máximo de la corriente denominada "Materialismo Cultural", fue autor de más de 17 libros, sus obras tienen carácter divulgativo y son seguidas tanto por antropólogos como por mentes inquietas no especializadas en esta materia. En esta ocasión nos basaremos en su libro, "Cows, Pigs, Wars and Witches" (vacas, cerdos, guerras y brujas), iremos hacia el capítulo 4 llamado, "El Cerdo abominable". Allí habla de la abominación que es el consumo del cerdo tanto religioso, científico, ecológica y económica, y acá es a donde queremos llegar, en el caso de esta receta.

Realizamos un breve análisis de la receta utilizando la performance alimentaria y sus respectivas condicionantes que la forman.

Continuaremos, pero utilizando un condicionante fundamental y que nos transportara a otro sitio para un cambio significativo a todo, hablamos de la migración, es importantísimo de resaltar, como dijimos nos transportara a diversos contextos económicos, sociales, culturales, históricos, geográficos y ecológicos.

La migración de la gente de Bolivia hacia la Argentina, en busca de una mejor vida, de progreso, solo o con su familia llegaba de a poco a Provincias de Argentina.

Pero porque esta gente de nacionalidad boliviana, tomaba la decisión de dejar su cultura, era solo porque no podía progresar, es que no encontraba trabajo y no tuvo otro remedio que marcharse de su país hacia la Argentina.

Contexto económico: Bolivia ha vivido diferentes momentos en su historia económica. Al momento de su fundación como república (1825), las relaciones sociales de producción se mantuvieron bajo los cánones del feudalismo, hasta la denominada Revolución Nacional de 1952 en que se instaura un nuevo periodo, donde el Estado se asume como el principal actor en el desarrollo económico (Capitalismo de Estado) y se produce una importante modelización en las relaciones sociales de producción y el patrón de acumulación de riqueza, aunque gradualmente las conquistas de esta etapa empiezan a ser distorsionadas y favorecer abiertamente a los nuevos grupos de poder y élites surgidas del proceso.

Para explicar y entender mejor, Bolivia tenía una economía que estaba basada en una agricultura y ganadería de subsistencia. La economía era autosuficiencia, por lo que apenas existía comercio y éste se realizaba principalmente mediante intercambio, no había industria, sino que los productos eran realizados por artesanos. Esto fue un tiempo feudal donde la fuente de riqueza estaba en la propiedad de la tierra, que estaba en manos de los señores feudales. El trabajo manual recaía en los siervos, que trabajaban las tierras y pagaban tributos a los señores.

En 1952 ocurre la Revolución Nacional de Bolivia como se dice anteriormente se produjo un cambio en la economía y se moderniza, crecen y se crean comercios. Pero que fue lo que paso, los gobiernos en ese tiempo, se auto enriquecían ellos mismos.

Que pasaba entonces, el pago por tu trabajo solo te alcanzaba para vivir el día, el sueldo era muy bajo y los productos que entraban tenían precios muy caros, una de las principales razones por las que la producción artesanal seguía siendo la preferida de ellos y la más económica hasta los días de hoy; como la vestimenta y también una variación de instrumentos, como por ejemplo el Tacú que está fabricado de maderas fuertes como el tajibo, la mara o el morado, existe de diferentes tamaños y variaciones, unos más rústicos y otros de acabado artístico.

Es así que de otra forma los grandes comercios extranjeros no fueron de gran utilidad en Bolivia, por sus precios elevados o porque ellos estaban acostumbrados a sus productores artesanales que eran los únicos acordes a sus necesidades y consumos. Hoy en día la gente boliviana sigue optando por comprar en mercados de pequeños productores y estos vendedores se pueden encontrar en la calle.

Volviendo al tema principal de la llegada de inmigrantes bolivianos a la Argentina, fue en busca del progreso y una mejor vida que dejarles a sus hijos, ya que el progresar en Bolivia no se podía dar, por la corrupción de sus mandatarios. Es así como damos inicio a la migración de ellos y de estas recetas que podemos encontrar en la Argentina y su transformación o variaciones.

Contexto histórico: Comenzaremos en el origen que viene de la historia del “Falso Conejo”, este es una derivación de la receta con la que se preparaba el conejo en la época colonial. Es común verlo por las calles de Cochabamba en lugares llamados «agachaditos», por ser un plato económico.

Esta comida nace de la imitación del «lambreado de conejo»; debido a que no siempre se conseguía el conejo, se comenzó a suplir con carne, de allí el nombre de «falso conejo».

La historia del nombre del falso conejo es antigua, y habría que rastrearla en los entresijos que cimentaron la lengua castellana allá en los últimos siglos de la Edad Media, cuando en la península ibérica se construía una nueva Babel de judíos, moros y cristianos; es decir, de las tres religiones más grandes del planeta. La expresión «dar gato por liebre» nace en aquel mundo y podría ser el lema que figure en la insignia heráldica

del falso conejo. Esta frase aparece, en los romances de Quevedo, en las comedias de Lope de Vega o en los bolsillos de Góngora. Y, por supuesto, en el capítulo XXVI de la segunda parte de Don Quijote de la Mancha; es decir, en el mero corazón de la lengua castellana.

Del plato platónico al falso conejo

Para que haya aparecido el falso conejo, habrá tenido que haber antes un verdadero conejo, aunque de él no quede más que su fantasmagoría. Cualquier comensal de falso conejo adivina de entrada que esta receta debe ser una interpretación de una receta de verdadero conejo. Sin embargo, sería absurdo señalar que se trata de cualquier receta, porque el conejo, desde hace mucho tiempo y a lo largo de la historia, se ha venido cocinando de 1.000 maneras.

Si echamos una ojeada al libro *La gastronomía en Potosí y Charcas* (Beatriz Rossells, 1995) encontramos por lo menos nueve recetas para preparar conejo. La única que podría pasar por receta de falso conejo es la titulada -como no podía ser de otra manera- «Conejos de Castilla». En esta receta que se consolida en plenos aires virreinales de Charcas está el ahogado de cebolla y zanahoria, el asado y -aún más importante- el apanado.

En gran medida, el apanado del falso conejo es la substancia de su personalidad, pues ahí ha quedado la señal de un antiguo intento (fallido) de parecer verdadero conejo. Según sabemos, el apanado del filete de conejo es necesario por la suavidad y ternura de esta carne. Si quisiéramos deshuesar un conejo y prepararlo en lonjas asadas, resultaría difícil no destrozarlo.

Por ello se hace necesario compactar los asados con harina o pan molido. El apanado del actual falso conejo es el recuerdo de un secreto original.

Por otro lado, la primera versión boliviana del plato titulado Conejos de Castilla es el no menos extravagante Conejo estirado -al que ahora podríamos denominar falso conejo de Castilla, porque no es de Castilla, sino que es el famoso cuy, también conocido en los laboratorios como conejillo de Indias.

Es decir que el falso conejo pasó de conejo a conejillo, de conejillo a gato, y de gato a pedazo de vaca. Su fuerza mimética y germinativa hace que el conejo se pierda en el sinsentido de su propio nombre. Y del conejo no queda más que un platónico marco representativo.

En resumen, el Conejo de Castilla dio origen a dos variantes: el gato por liebre del Siglo de Oro y el conejo estirado de Indias. El conejo estirado de Indias engendró al verdadero falso conejo (una reencarnación del gato por liebre), y el verdadero falso conejo engendró al falso conejo que, hoy por hoy, es uno de los platos más apetecibles, sencillos y fantásticos de la gastronomía boliviana.

Por otra parte, en la actualidad, esta receta de Falso Conejo es un platillo que generalmente se transmite de generación en generación entre abuelas, madres e hijas; que con el tiempo se ha visto modificado debido a los cambios que sufrió al llegar a la Argentina y ubicarse en nuestra zona, adaptándose a los nuevos ingredientes como a las herramientas que se pudieran utilizar, como ya se explicó en la performance alimentaria.

Contexto geográfico y ambiental: Hablaremos de la zona de ecosistemas de Cochabamba una de las principales razones por el que de muchos ingredientes de nuestra receta "Falso Conejo"

Cochabamba es la ciudad de todos, de eterna primavera debido a que su temperatura promedio oscila entre los 18°C, es así como la han llamado por años todo Bolivia y cualquiera que tiene la oportunidad de ir o que ha ido, no se quiere ir mas de ahí.

El departamento de Cochabamba es esencialmente montañoso ya que está surcado por el ramal oriental de la cordillera de los Andes. Cuenta además con varios valles ubicados a diferentes alturas sobre el nivel del mar, siendo los más importantes los de Cochabamba, Sacaba y el Valle Alto.

Se encuentra situada en el centro del país, o como dicen allá, es el Corazón de Bolivia Cochabamba se encuentra en un valle de tierra fértil y productividad a 2558 m s. n. m de altura, la ciudad está rodeada por campos de cultivos y valiosos vestigios preincaicos e incaicos Hidrografía. La totalidad de los ríos pertenece a la cuenca del Amazonas. El más importante es el Mamoré, que nace en las quebradas de Sacaba con el nombre de río Rocha, que luego de juntarse con el Arque, se conoce como Caine. Es límite con los departamentos de Potosí y Sucre Haciendo una gran curva penetra en el departamento de Santa Cruz con el nombre de río Grande o Guapay, para luego llegar al triangulo limítrofe de los departamentos de Cochabamba, Beni y Santa Cruz.

Clima: Posee un clima seco y templado, con una temperatura media que varía entre 12 °C a 24 °C. Las temperaturas en invierno no bajan más de -2 °C y en verano no suben más de 35 °C.

Ganadería: Es importante la cría de ganado lechero, gracias a que los valles centrales son aptos para el cultivo de plantas forrajeras. El departamento cuenta con una población ganadera compuesta por bovinos, ovinos, caprinos, equinos y camélidos.

Agricultura: En la ciudad de Cochabamba era muy importante, pero esta se ha reducido debido a la expansión del área urbana que ha reducido las tierras de cultivo al sur de la ciudad, a la zona de la Maica y la Tamborada. Pero en los mercados de la ciudad se pueden adquirir productos que pueden variar según la zona de donde son traídos de regiones de clima y geografía distante:

- El Trópico, en esta zona se encuentran principalmente los cultivos de plátano, naranja, mandarina, palmito, papaya, piña, cacao etc.
- Los valles, esta es su principal zona agrícola, en esta zona hay cultivos de haba, arveja, cebolla, maíz, tomate, locoto, perejil, lechuga, nabo, zanahoria, chirimoya, frutilla, durazno, etc.
- Subyugas, en esta zona se encuentran cultivos de haba, arveja, chirimoya y papa principalmente.

Como vemos la producción de Cochabamba es amplia y produce gran parte de sus ingredientes en la receta del Falso Conejo. Cuando esta receta trascendió fronteras y migro a Argentina, en particular a Río Negro se produjeron grandes cambios, ya que el Alto Valle tiene un ecosistema, diferente al que hay en ese país.

Río Negro: Es una de las veintitrés provincias que componen la República Argentina y uno de los veinticuatro estados autogobernados o jurisdicciones de primer orden que conforman el país, y que a su vez son distritos electorales legislativos nacionales. Su capital es Viedma y su ciudad más poblada, San Carlos de Bariloche.

Ubicada al centro-norte de la región patagónica (en la mitad sur del país), limita al noroeste con el río Limay que forma parte de su límite con Neuquén (el resto del límite es una línea recta vertical), al norte con el río Colorado que la separa de la Provincia de La Pampa, al noreste con la Provincia de Buenos Aires (parte de su límite lo forma el río Negro y otra, una línea vertical) y el golfo San Matías (mar Argentino, océano Atlántico), al sur con Chubut y al oeste con la región chilena de Los Lagos, cuya frontera está determinada por la línea de altas cumbres de la cordillera de los Andes. Los límites de las provincias de La Pampa, Río Negro, Mendoza y Neuquén, se encuentran en un punto, en la intersección del río Colorado con el meridiano.

Es la cuarta provincia más extensa por detrás de la Provincia de Buenos Aires, Santa Cruz y Chubut y la cuarta menos densamente poblada, por delante de Chubut, la Provincia de La Pampa y Santa Cruz, la menos densamente poblada.

Agricultura: Los Recursos hídricos, edáficos y el clima, brindan una posibilidad óptima para la producción agrícola, logrando altos rendimientos y excelente calidad de los productos obtenidos. Es de suma importancia destacar la infraestructura de riego existente en la provincia, que conjuntamente con la calidad de los suelos, permiten a la agricultura asegurar su crecimiento. Estas condiciones aseguran el desarrollo de nuevos cultivos agrícolas, hortícolas y forrajeros en los valles irrigados. Esta situación sitúa a nuestra provincia en un lugar esencial para generar alimentos de excelente calidad y posibilidad de incrementar el volumen de alimentos producidos.

Cuando llego a Río Negro esta receta no se produjeron muchos cambios por el ecosistema, ya que muchos ingredientes se producen en esta ciudad y no sería muy difícil de conseguirlo. Pero si hubo algunos ingredientes que no se encuentran o producen, ejemplo, ¡el chuño! Este alimento no puede ser reemplazado por ningún otro alimento; ya que su sabor es único. Otro ejemplo es el Ají Panca que no es cultivo en esta región pero si comercializado en dos lugares reconocidos en la Argentina y son:

- 1- El Mercado de Concentración de la Provincia del Neuquén S.: Es un polo agroalimentario de excelencia y calidad garantizada. Fue creado para darle un espacio competitivo de comercialización a los productores neuquinos, mejorar la oferta frutihortícola regional y favorecer el crecimiento de la producción local. Dentro de sus 50 hectáreas, cuenta con dos naves y más de 80 puestos de venta de agroalimentos que ofrecen una amplia y variada oferta.
- 2- El Mercado Central de Buenos Aires: Es el centro comercializador de frutas y hortalizas que abastece a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y al Gran Buenos Aires. La Corporación del Mercado Central de Buenos Aires funciona como entidad pública con capacidad de derecho público y privado, gerenciada por una entidad tripartita en la que participan con partes iguales el Gobierno de Argentina, el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y el Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.

Hoy en día en Buenos Aires, llegan muchísimos ingredientes provenientes de Bolivia, que fácilmente se pueden conseguir. Esto se extendió hacia otras provincias, ya que mucha gente boliviana, migro a ciertas provincias de la Argentina para que con el tiempo ellos mismos buscasen el modo de transportar sus ingredientes hacia las provincias en donde ellos se establecen Igual muchos o la gran mayoría se dedicó al comercio y al trabajo de mano de obra.

Contexto Cultural y social:

Grupos étnicos.

Los grupos étnicos en Bolivia se dividen en dos ramas principales: la andina que se asienta en las regiones altiplánicas y los valles y la de las regiones cálidas. Entre la población indígena, los quechuas y los aymaras son mayoritarios, mientras que las otras etnias configuran grupos pequeños y de localización concreta (se identifican otros 34 grupos étnicos distintos). Entre los grupos minoritarios que residen en los flanos destacan los chiquitanos, los guaraníes, los mojeños y los afrobolivianos. Los quechuas se descendientes de los creadores del imperio incaico.

Lengua

Bolivia tiene una rica variedad lingüística producto de su condición multicultural.

La Constitución Política del Estado reconoce 37 idiomas oficiales, incluyendo además del castellano todos los idiomas de los pueblos indígenas de Bolivia

Entre los principales idiomas indígenas están:

- Quechua (25 % de la población, censo 2012): Fue la lengua de oficio del Imperio inca. Es hablada principalmente en los departamentos de Cochabamba, Chuquisaca, Oruro y Potosí.
- Aimara (11 % de la población, censo 2012): Lengua de origen anterior al periodo inca. Hablado principalmente en el departamento de La Paz, parcialmente en el Oruro y el Potosí.
- Guaraní (1 % de la población, censo 2012): Es hablado en la región de Gran Chaco.
- Otros (4 % de la población, censo 2012): Destaca el moxeño en el departamento del Beni.

Dentro las lenguas extranjeras, son más frecuentes el inglés y el portugués o su mezcla con el español denominada portuñol.

Religión

- **Catolicismo**

El catolicismo ha sido tradicionalmente la religión con mayor número de adeptos en el país. En los pueblos indígenas de occidente se mantiene vigente a través del sincretismo religioso pese a que en las últimas décadas, las iglesias cristianas protestantes han ganado terreno sobre el catolicismo. Por su parte, los pueblos indígenas del oriente como los chiquitos y los moxos mantienen fuertes vínculos con el catolicismo, producto del mestizaje cultural heredado de las misiones jesuíticas del siglo XVII.

- **Creencias y cultos indígenas**

Buena parte de la población indígena practica diversas religiones con elementos sincréticos o complementarios con el catolicismo desde sus cosmovisiones y tradiciones ancestrales. Se destaca el culto a la Pachamama o Madre Tierra que se combina con la veneración de la Virgen de Copacabana, la Virgen de Urkupiña, la Virgen del Socavón o el Señor Jesús del Gran Poder. También existen regiones aymaras al sur del lago Titicaca que mantienen una fuerte devoción por el Tata Apóstol Santiago que se combina con tradiciones ancestrales. Otras deidades indígenas son: el Ekeko, dios aimara de la abundancia cuya fiesta se celebra de manera generalizada el 24 de enero en la Feria de Alasitas y Tupa, dios prestigioso del pueblo guaraní.

Costumbres:

- **Artesanía:** Se cuenta con la artesanía proveniente de las áreas rurales que básicamente, consiste en tejidos elaborados por manos campesinas y la alfarería (cantares, platos y otros) que se pueden encontrar en la feria de "La Cancha" y en ferias campesinas de las provincias del departamento.

- **Gastronomía:** El Departamento de Cochabamba es el lugar ideal para saborear distintos tipos de comida que pueden servirse en diferentes épocas del año, de acuerdo a la temporada y en fiestas como la Navidad, Corpus Christi, Carnaval Urkupiña, todos Santos y otras. Algunos de los platos que pueden saborearse en la región son: Chicharron With'u, Silpancho, Charque, Pique Macho, Ch'anga de Pollo o Conejo, Picante de lengua o Mixto, P'ampaku, Laguna de Choclo. Aji de Papaliza y miles de otras exquisitas variedades.

En la actualidad, existen costumbres y tradiciones que todavía son conservadas por los habitantes de la Llajuita, como las artesanías y tejidos que se realizan, y que al mismo tiempo son comercializadas en lugares como el mercado 25 de mayo o el correo, existe una riqueza sorprendente en lo que son trabajos artesanales en Cochabamba. Una gran variedad de artesanía del área rural y urbana. En las festividades de cada provincia se pueden ver a miles de bailarines que demuestran la majestuosidad y el colorido de las danzas típicas y originarias no solo de Cochabamba sino también de toda Bolivia. La fiesta de la virgen de Urkupina es una de las más importantes del departamento de Cochabamba, dura aproximadamente dos semanas. Seguido a esta fiesta están las alasitas, donde artesanos y comerciantes venden sus productos en miniatura, que luego son comprados con fe por sus visitantes y bendecidos para que en el año obtengan todo lo que fue comprado, esta festividad es del departamento de la Paz, capital de Bolivia, pero la podemos encontrar en varios departamentos, aunque la más grande está en la Paz.

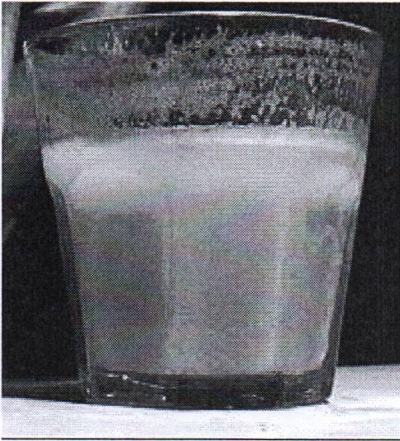
- **La cultura:** La cultura de Bolivia es producto de una gran diversidad de expresiones, como resultado de la variedad de escenarios geográficos que su actual territorio comprende, así como de la diversidad étnica que la caracteriza. Es muy diversa en lenguas, abarcando la cordillera de los Andes, el Gran Chaco, los valles interandinos y el Amazonas.

En Bolivia existen alrededor de cuarenta grupos étnicos, que en muchos casos conservan sus tradiciones, culturas e idiomas. La cultura boliviana ha sido definida por su interesante disposición geográfica, la predominante población indígena y el mestizaje de sus tradiciones ancestrales con los elementos culturales europeos que fueron importados durante el periodo de colonialismo español. La amalgamación de todos estos elementos ha dado como resultado una cultura rica y variada.

Conclusión:

Para cerrar damos a entender como un simple plato que conlleva tanta cultura tradiciones, historias y costumbres, que aún se siguen manteniendo y dejando como legado durante mas generaciones en el futuro. Podemos observar y comparar desde desayunos, almuerzos, cenas, vestimentas, música, tipos de alimentos, tradiciones que son tan diferentes; pero que logra unirse y se puede disfrutar de ellas en este país, para obtener conocimiento de costumbres, tradiciones de las hermosas enseñanzas que aporta el país, Bolivia, en conjunto con nuestra ciudad, la ciudad de Rio Negro.

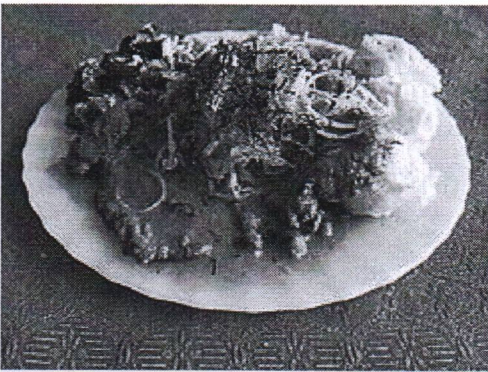
Imágenes:



Refresco de chicha



Refresco de Moco-chinchi



Falso Conejo



Aji Panca



Chuño

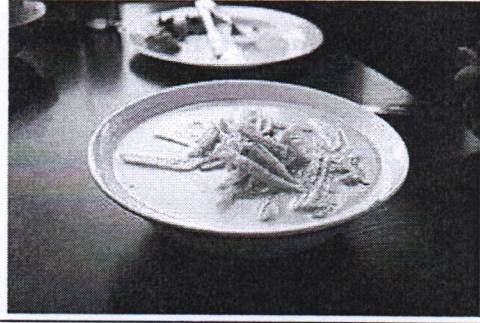


Cochabamba

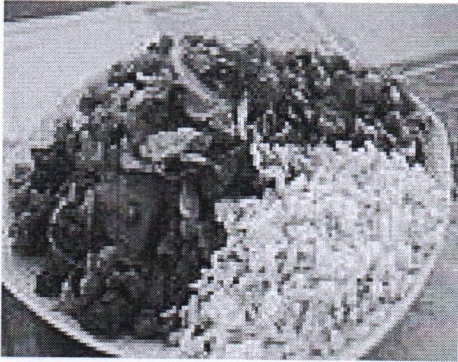
Gastronomía de Bolivia



Charquicán



Sopa de Maní



Saice Tarijeño



Humintas al horno

Glosario:

Chicha: es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas derivadas principalmente de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales originarios de América; aunque también, en menor medida, se suelen preparar a partir de la fermentación de diferentes cereales y frutas.

“Chicha de Maní”

Chuño: es papa procesada) o tunta, es el resultado de la deshidratación (por lo general por liofilización) de la papa u otros tubérculos de altura.

“Chuño con Maní”

Mocochinchi: es una bebida refrescante y azucarada, típica de la gastronomía boliviana elaborada con duraznos pelados y deshidratados denominado mocochinchi (del quechua muquchinchí, pasa de durazno)

“Un rico refresco de Mocochinchi”

ch'alla: proviene de la voz quechua que significa “rociar” o “mojar”.

Puillay: significa en lengua quechua: jugar, retozar, divertirse. Pujllay es el Dios que preside la ceremonia de la Chaya.

Bibliografía:

- Ballart Hernández, Josep “El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso” (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.
- Diaz Cabeza, María del Carmen (2010) “Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.
- Álvarez, Marcelo (2002) “Primeras jornadas de patrimonio gastronómico” Capítulo 1 “La cocina como patrimonio (in) tangible”. Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Harris, Marvin (1989) “Bueno para comer”. Capítulo 4 “El cerdo abominable”. Alianza Editorial. Madrid
- Marvin, Harris (1986) “Caníbales y Reyes”. Los orígenes de la cultura. Capítulo N° 3 “Los orígenes de la agricultura”. Editorial Salvat. Barcelona, España.
- Falso Conejo (https://es.wikipedia.org/wiki/Falso_conejo)
- Gastronomía de Bolivia (https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Bolivia)
- Valles de Bolivia (https://es.wikipedia.org/wiki/Valles_de_Bolivia)
- Departamento de Chuquisaca, Bolivia
(https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Chquisaca)
- Cochabamba, Bolivia (<https://es.wikipedia.org/wiki/Cochabamba>)
- La herencia del sabor, tacú y batán
(<https://www.opinion.com.bo/articulo/ramona/herencia-sabor-tacu-batan/20210319210534812411.html>)
- Bolivia (<https://es.wikipedia.org/wiki/Bolivia>)
- Bolivia: Economía y demografía (<https://datosmacro.expansion.com/>)
- Falso conejo (<https://gastronomiabolivia.com/falso-conejo/>)
- Falso conejo (<https://cookpad.com/ar/recetas/10334915-falso-conejo>)
- Falso Conejo (<https://www.cocina-boliviana.com/recetas/plato-principal/falso-conejo>)
- Falso Conejo (<https://www.recetas.com.bo/content/falso-conejo>)
- Provincia de Río Negro, Argentina
(https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_R%C3%ADo_Negro)
- Producción y Agroindustria, Rio Negro (<https://minagri.rionegro.gov.ar/?catID=16>)
- Ají panca (https://es.wikipedia.org/wiki/Aj%C3%AD_panca)
- Mercado Concentrado de Neuquén (<https://www.mcneuquen.com.ar/>)

- Mercado Central de Buenos Aires
(https://es.wikipedia.org/wiki/Mercado_Central_de_Buenos_Aires)
- Refresco de mocoichinchi (https://es.wikipedia.org/wiki/Refresco_de_mocoichinchi)
- Chicha (<https://es.wikipedia.org/wiki/Chicha>)
- Chuño (<https://es.wikipedia.org/wiki/Chu%C3%B1o>)

Índice:

Introducción.....	pág. 1
Metodología.....	pág. 2
Marco Teórico.....	pág. 3
Receta.....	pág. 4
Preparación.....	pág. 5
Trayectoria.....	pág. 6
Análisis.....	pág. 7
.....	pág. 8
Explicación ballart.....	pág. 9
.....	pág.10
Preforman alimentaria.....	pág.11
.....	pág.12
.....	pág.13
.....	pág.14
Del plato platónico al falso conejo.....	pág.15
.....	pág.16
Rio Negro.....	pág.17
Contexto Cultural y social.....	pág.18
Receta.....	pág.19
Conclusión.....	pág.20
Imágenes.....	pág.21
.....	pág.22.
Glosario.....	pág.23
Bibliografía.....	pág.24.
.....	pág.25

Entrevista:

Entrevistadora: Ortega Micaela

Entrevistados: Ortega Carlos y Oquendo susana

Ambos son descendientes de bolivianos y durante 20 años han vivido en el valle llevados por la necesidad de trabajar Carlos fue el primero en llegar y actualmente trabaja en moño azul y en zonas de chacras.

¿Saben cocinar?

Ambos saben cocinar y ambos han tenido que aprenderlo observando a sus padres y abuelos.

¿Hace cuánto tiempo conocen la receta?

Hace mucho tiempo la conocen y al ser un plato boliviano solían consumirlo muchas veces.

¿Quién les mostro la receta?

Aprendieron esta receta gracias a sus familiares durante su juventud donde le mostraron las formas de prepararlo y como varia dependiendo la persona que los hace.

¿Algún cambio que le hiso a la receta?

Aprendió susana a preparar de diferente manera el rebosado de milanesa utilizando poco pan rallado y luego fue mejorando en su preparación.

¿Saben de dónde viene?

Ninguno sabe de la proveniencia del plato, pero lo preparan abiertamente.

¿Saben si se prepara para un evento en especial?

Ninguno sabe si se prepara en algún evento en especial solo que se prepara y vende mucho incluso en las calles de Bolivia.

Cada cuanto prepara el platillo

Cada vez que sientas ganas lo preparan el plato.

¿Alguna bebida que acompañe al plato?

No existe una bebida en concreto por parte de los dos que acompañe al plato varia por persona.

¿Como se prepara el plato?

Hay cuatro partes de la preparación de falso conejo

Primero prepara el arroz tostadito para después sacar el Chuño y luego se prepara la salsa que acompañarla la milanesa y luego se juntas las cuatro partes.

La milanesa bien aplastada el rebosada bien hecho y el arroz bien tostado.

¿Se puede encontrar todo el ingrediente de la preparación?

No todo el ingrediente se puede encontrar en el valle, pero si te acercas al norte podrías encontrar todo, pero también podría aparecer en buenos aires o Neuquén.

¿Algo más para aportar para la receta?

El chuño una vez conseguido se debe dejar un tiempo en agua para que tome forma y la crema de maní debe estar bien cremosa para mezclarse bien y debe ser bien suave la milanesa por lo que se utiliza nalga para su suavidad

¿Por qué el nombre falso conejo?

Carlos nos cuenta que durante su niñez lo mandaron a comprar algunas cosas y entre eso había falso conejo, pero al ir a buscarlo se encontró con una milanesa común que con el tiempo entendió el por qué del nombre falso conejo.