
May 19, 2017 | Escrito por Mayerling Jimenez | 2

(Foto. Archivo)

Las “**catalinas**” o “**cucas**” son unas galletas de consistencia blanda, generalmente grandes, realizadas con harina de trigo, manteca o mantequilla, endulzadas con melado de papelón con especias. Aunque poco hechas en casa, sin realmente deliciosas!!!

Se realizan en figura de flor grande o con sus bordes a manera de faralados, o redondeadas como una arepa. En algunos lugares se denominan paledonias (**Region Andina**), aunque por este ultimo nombre se encuentran también recetas a manera de bizcocho o torta alargada, realizadas con los mismos ingredientes.

Ya para los años 1950's aparecen estas galletas en los recetarios, y pienso que probablemente provienen de las viejas preparaciones de galletería como herencia árabe en la cultura española, una galleta suave con miel que se transforma con el papelón y las especias adaptándose a los sabores criollos.

Para finales del siglo XVIII, existía en Caracas una fabrica de granjerías o dulces perteneciente a las Hermanas Bejarano (creadoras de la Torta Bejarana o Bejarano), se hace referencia a que sus catalinas eran comidas durante el desayuno acompañadas de un guarapo de papelón. *Fuente de consulta: La Granjería de las Manumisas Bejarano. Ernesto Valiente Madriz. Mérida, 2009.

“Según el **folklore Tachirense**, las paledonias o cucas se hacen con harina de maíz bien cernida y amasadas con miel de panela. Se preparan como arepas y se colocan sobre el horno durante 15 minutos. Otros la preparan con pan aliñado dulce que se haya endurecido, para ello se remoja en aguamiel, y se amasa con el pan. La aguamiel se prepara con un toque de anís estrellado.”

Las catalinas son muy populares en Guayana, donde proclaman su origen, se les encuentra a la venta por las carreteras, como catalinas blancas (llevando papelón blanco o azúcar) o catalinas negras (con melado de papelón oscuro), siendo estas ultimas las mas populares.

“En la carretera Upata-San Félix hay un lugar donde vendedores ofrecen un dulce manjar que irradia el sabor de la tierra guayanesa, ya que es un plato inventado aquí. Se tratan de las populares catalinas o “cucas”. El parador turístico de las catalinas está allí, en plena carretera, dispuesto a ofrecerle su mejor cara a los turistas que llegan a esta región”. *Fuente:Catalinas:Manjar con sabor a Guayana.

En Venezuela, este postre o merienda suele consumirse acompañado de café con leche o con un trozo de queso blanco, y se han hecho tan populares que también se les encuentra en las panaderías venezolanas. Estas galletas son típicas en los estados **Miranda, Aragua, Barinas, Guarico, Bolívar, Delta Amacuro, Falcón, Lara, Sucre, Zulia, Tachira**.

Receta de María A. Brito.

½ Taza de agua
1 Taza de papelón oscuro, rallado o molido
4 Clavos de olor, 4 pepitas de pimienta guayabita o 1/8 cucharadita molida
½ Cucharadita de canela en polvo
1 Huevo
5 Cucharadas de mantequilla con sal, suavizada
¼ Cucharadita de bicarbonato
2 Tazas de harina de trigo todo uso

Preparar un almíbar con el agua, el papelón y las especias enteras. Cocinarlo a fuego no muy alto, por unos minutos después de diluido el papelón. Retirar del fuego, dejarlo reposar y colarlo. Se necesitara ¾ taza de almíbar aproximadamente.

En un envase, batir el huevo, agregar la mantequilla y unir bien. Colocar el bicarbonato y las especias molidas. Agregar el melado y batir todo muy bien para obtener una mezcla uniforme. Rociar la harina poco a poco sobre la mezcla, removiendo y uniendo hasta obtener una masa suave.

En una superficie enharinada y con las manos cubiertas de harina, se trabaja un poco y se extiende la masa. Si es necesario se le coloca un poco mas de harina, para hacerla más manejable, tomando en cuenta que la masa debe ser muy suave. Utilizando un rodillo, o presionando la masa con las manos, se extiende hasta obtener un grosor de medio centímetro. Se cortan con cortadores de galletas grandes o se hacen en forma de arepas o círculos (10 centímetros de diámetro aproximadamente), y con la ayuda de un cuchillo o paleta se colocan en una bandeja previamente engrasada y enharinada, o con papel antiadherente.

Hornear en horno precalentado a 300 grados F (150 C) por unos 12 a 15 minutos, hasta que su superficie comience a tornarse firme, y un palillo introducido en el centro de una de las catalinas salga seco. No se deben dejar de mas en el horno porque se secan y endurecen.

NOTA: para realizar las catalinas blancas, se sustituye el papelón por papelón blanco o azúcar granulada. Usualmente, la figura de la catalina es en forma de flor, por lo que se puede utilizar un cortador de galletas con esta figura, o realizar una especie de faralado en los bordes con ayuda de los dedos.

Categoría:

- [Variedades](#) [1]

Addthis:

Antetitulo: Se realizan en figura de flor grande o con bordes

Del día: No

Créditos: N24

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/mire-la-receta-para-preparar-las-deliciosas-catalinas-venezolanas>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>