

COCINA

Manos a la obra

ORIUNDA DE ACEGUÁ Y CON 44 AÑOS, SANDRA GO-DOY FUE LA RESPONSABLE DE PREPARAR LA COMIDA DE LA INAUGURACIÓN OFICIAL DE LA COSECHA DE LA ASOCIACIÓN EN LAS DOS ÚLTIMAS EDICIONES, EN LAS CUALES SE OCUPÓ DE TODO: COORDINAR, ORGANIZAR Y COCINAR. SE CRIÓ EN CAMPAÑA PERO ESTUDIÓ EN BRASIL. DESDE QUE CONOCIÓ A JORGE, SU MARIDO, VIVE EN VILLA NOBLÍA.

Para esta edición 2019, Sandra cuenta que compró una vaca y elaboró ella misma los chorizos y el charque, para asegurarse la buena calidad: "Me preocupo de todos los detalles. Desde mucho antes estoy preparando todo". Conversando con Tony Possebon y Vicente Rosso, sus maestros y con quienes cocina, encontraron que era la mejor decisión. También se encargó de hacer el arroz con leche.

Es mejor trabajar con tiempo y que cada uno tenga un rol asignado. Para sacar en tiempo y forma el delicioso guiso de arroz del 28 de marzo trabajaron 12 personas, quienes también atendían mesas y servían. Para organizar una comida se necesita mucha gente -siempre recibe la colaboración de jóvenes de la familia y amigos- organización con tiempo, orden, fuego, agua... "Me encontraba muy feliz, muy contenta. Nunca pensé que me iban a llamar, siempre pensé que iba a ser alguien de la localidad" afirma con alegría. Toda la gente que trabajó con ella también quedó muy conforme y lo vivieron como una fiesta.

MÁS DE
600
COMENSALES

Sandra, quien además se ocupó de la decoración, quedó muy agradecida con los productores Juan Silva y Rómulo Gamarra que la contactaron el año pasado, y con la ACA por haberla llamado otra vez. Y no se olvida de los suyos: "Es gracias a la familia y amigos que podemos hacer todo esto."

EL SECRETO

El guiso se hace con charque que se frita bien, se pone la cebolla. Para 600 comensales se calculó que llevara 50 kg de charque, 50 kg arroz, 30 kg de cebolla, 1 kg de ajo... Para hacer el sofrito se necesitaron 12 litros de aceite y unos 60 litros de agua para cocinar. También llevó 30 kg de poroto, 10 kg de panceta, 15 kg de chorizo y 6 kg de pulpa de carne cortada en cubitos. ✓

