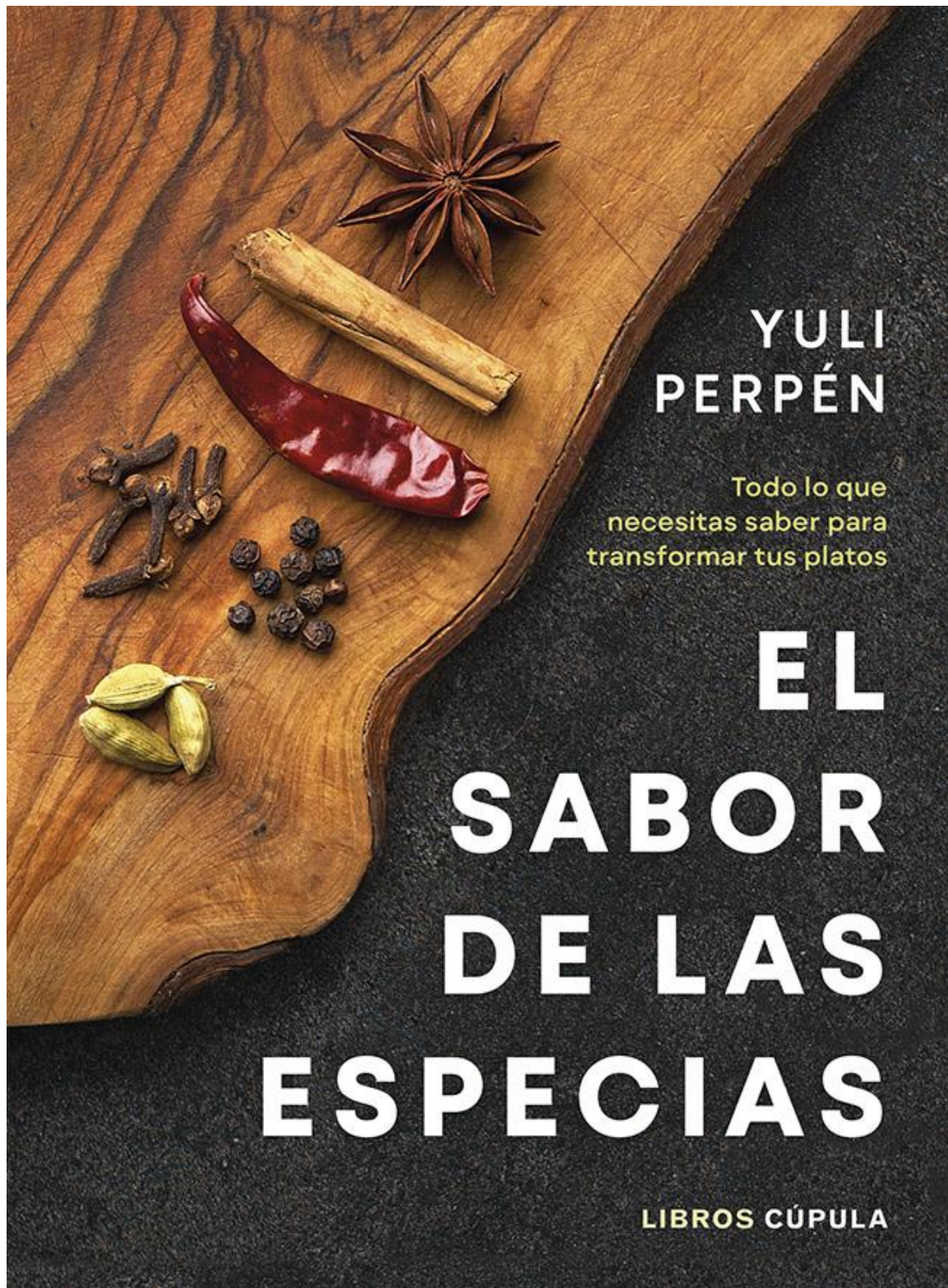


LIBROS CÚPULA



A la venta el 2 de octubre de 2024

LIBROS CÚPULA



EL SABOR DE LAS ESPECIAS

TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA TRANSFORMAR TUS PLATOS

YULI PERPÉN

Todo un universo de aromas y sabores para conocer y descubrir una nueva dimensión gastronómica.

Yuli Perpén nos embarca en un viaje por los rincones más exóticos del mundo, explorando las diferentes especias que se utilizan en la cocina diaria y en los platos más interesantes del planeta. Con una pasión contagiosa y sin caer en recursos fáciles, va mostrando cómo las especias pueden convertir los platos en algo diferente, interesante, sorprendente ¡y sublime!

Este libro es una invitación a descubrir un abanico de posibilidades que nos han dejado un legado gastronómico que todavía sigue muy vivo, un lenguaje universal que no deja de reinventarse, de encontrar nuevas formas de comunicación, de desear nuevas experiencias que llenen nuestro paladar con un alimento exquisito, acompañadas siempre con este repertorio mágico de especias que convierte los platos en obras sublimes cargadas de sabor.

En este libro nos adentramos en el rico mundo de las especias y descubrimos cómo un simple gesto puede cambiarlo todo. Nuevos sabores y aromas, recetas que sacan todo el provecho a las especias, incluso a las que ya no se utilizan habitualmente y procedentes de todos los rincones del planeta.

Yuli Perpén es toda una especialista en especias a la que recurren gran cantidad de chefs, y es la propietaria de la tienda de especialidad Spicy Yuli, en el corazón de Madrid, donde se pueden encontrar más de 400 tipos de especias diferentes.

LIBROS CÚPULA

LA ALQUIMISTA IMPACIENTE

(Prólogo de Sara Cucala)

Quince años atrás, en España se sabía poco sobre el mundo de las especias. Un especiero básico español no salía de alguna pimienta, canela en polvo, pimentón, nuez moscada y clavo. En las cocinas pudientes usaban el azafrán para hacer las paellas, mientras que en las más humildes abusaban del colorante alimenticio para teñir sus arroces. Los especieros ocupaban un lugar casi olvidado en las alacenas, muriendo en silencio, ahogando su aromática en botecitos mal cerrados, fuera de fecha. En aquel entonces, los mercados de abastos de Madrid fueron desapareciendo y con ellos las pequeñas tiendas a granel, lugares únicos donde los más viajados podían encontrar alguna especia diferente.



Corría el año 2009 cuando una gaditana de La Línea, procedente de Londres, Juliana Perpén (a la que todos llamamos y conocemos como Yuli), decidió abrir una tienda de especias en el barrio de Malasaña, Spicy Yuli. Un pequeño establecimiento de fachada azulada con un discreto escaparate —sombrio pero tentador— y un hipnótico perfume a yuzu, cardamomo, vainilla... Aquello fue el comienzo de una nueva etapa en la gastronomía cotidiana y una puerta abierta a la sabiduría culinaria. Yuli, sin saberlo, estaba creando tendencia. Avivó las mentes y el capricho de cocineros, amos y amas de casa y algún que otro despistado que entraba en aquella pequeña tienda, como quien atraviesa el espejo, llega al País de las Maravillas y descubre el paraíso de las especias. Entrar en Spicy Yuli a comprar cincuenta gramos de curri rojo supone una larga y deliciosa charla sobre orígenes, usos y curiosidades.

Yuli fue pionera. Una visionaria. Pronto muchos la imitaron: se abrieron nuevas tiendas a su imagen y semejanza, y los barrios comenzaron a tener incluso bellas tiendas de legumbres, especias y aromáticas a granel. Comenzaba así una nueva era en la gastronomía cotidiana.

El sabor de las especias es un paso más en esta historia. Todo ese saber que Yuli despacha en su tienda aparece ahora recogido en esta biblia de las especias. Este es un libro sabio y necesario, en el que no sobra un adjetivo ni falta un dato histórico. Un manual que invita a ser disfrutado de dos maneras: o buscando la especia que necesitas para tu cocina diaria o sentándote en la mesa a leer con calma y gusto, como si estuvieras con Yuli en una larga y deliciosa sobremesa. Seguramente, el setenta por ciento de las especias que aparecen en este libro no las conocerás, pero esa es su magia y su acierto: condimentar nuestro cerebro para abrirlo a nuevos aromas y sabores. Así es Yuli, una alquimista pertinente, una sabia conocedora del mundo de las especias, generosa en la transmisión de su conocimiento e inconformista por naturaleza. Qué suerte tenemos de que este libro haya caído en nuestras manos. Ahora solo nos queda leer, aprender y cocinar.

LIBROS CÚPULA

ÍNDICE

Prólogo
Introducción
¿Qué es una especia?
Un viaje por el mapa de las especias
Mezcla de especias
El Curri
Ayudas culinarias
Especias olvidadas
Otras recetas con especias
Índice de especias y recetas
Agradecimientos

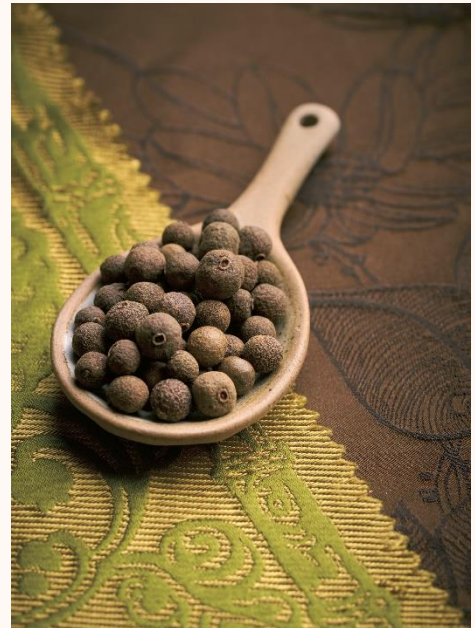
QUÉ ES UNA ESPECIA

Si atendemos a la definición que recoge la RAE no debería representar ninguna dificultad: «Sustancia vegetal aromática usada como condimento». No debe confundirse con especie, clase o conjunto de seres semejantes.

También se acepta que una especia es la parte aromática y seca de una planta que se usa para cocinar, y quedan fuera todas aquellas hierbas aromáticas frescas que ya cuentan con su propio nombre grupal.

Sin embargo, mirando muy atrás en el tiempo y observando el propio presente, ninguna de estas dos definiciones parece abarcar el complejo mundo de las especias, en cuyo pasado encontramos el azúcar o el ámbar gris y en cuyo presente podemos incluir las escamas de bonito o las flores de lavanda.

Los límites son borrosos y complejos en algunos casos (cacao, setas secas, algas) y obvios en otros (canela, clavo, pimienta). Así que esta es una propuesta más que espero guste a muchos, decepcione a pocos y no deje indiferente a nadie.



LIBROS CÚPULA



INTRODUCCIÓN: EL GESTO QUE LO CAMBIA TODO

En un tiempo en el que las modas gastronómicas encumbran o destierran un producto comestible, las especias continúan estando presentes tanto en la comida de nuestro día a día como en las cocinas más refinadas del mundo entero. Crecen en la selva, en la linde de los caminos, a las orillas del río, en remotos rincones o en cultivos sistemáticos de tierras productivas.

Casi siempre en pequeñas cantidades —una pizca, un cuarto de cucharadita—, transforman la materia prima —el pescado, la carne, las verduras— en algo diferente, interesante, sorprendente e incluso sublime.

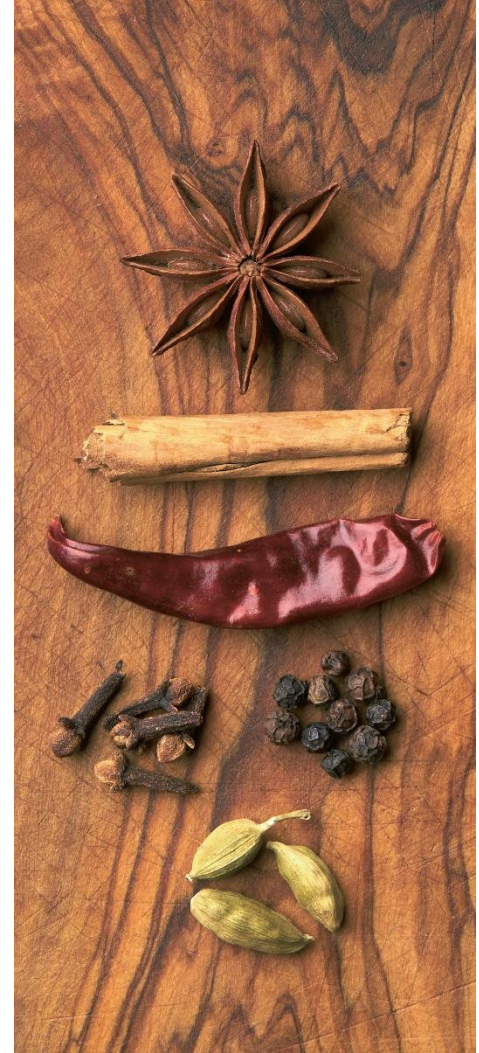
Sus mayores detractores, defensores del sabor natural de los alimentos sin más aderezo quizás que un buen aceite o un poquito de sal, se pierden todo un abanico de posibilidades, de infinitas combinaciones que a lo largo de la historia de la humanidad han dejado tras de sí un legado gastronómico que sigue vivo. Es una especie de lenguaje universal que no deja de reinventarse, de encontrar nuevas formas de comunicación, de compartir una voz que nos alimenta y nos hace desear nuevas experiencias que llenen nuestro paladar con la sencillez o la complejidad que cocinar cualquier alimento conlleva, acompañadas siempre con ese maletín mágico de especias que lima asperezas y nos sienta a la mesa con la esperanza de lucir una sonrisa en los ojos al primer bocado, al primer sorbo.

Con un gesto a veces casi insignificante, a menudo rutinario y en ocasiones excepcional, la especia o las especias abren una puerta a los recuerdos de la infancia, a sabores conocidos que nos encantan y a otros mundos cuyo billete de ida puede ser un humilde grano de pimienta o unas extraordinarias hebras de azafrán.

LIBROS CÚPULA

RECOMENDACIONES

- Comprar las especias enteras siempre que sea posible.
- Tostar y moler especias en pequeñas cantidades.
- Mantener las especias lejos de la luz, la humedad y el calor.
- Cuando las vayas a echar, ayúdate de alguna cuchara o cucharita. No acerques los botes al recipiente donde estés cocinando para que no les entre vapor y se humedezcan.
- Conservar en botes de cristal, metal o plástico que cierren bien.
- Conservar en la nevera solo aquellas especias que corran el riesgo de enranciarse (mahleb, sésamo).
- Las especias caducan pero no lo hacen de forma tan evidente como la fruta, el pan o el pescado, sino que pierden el aroma o pueden enranciarse o secarse y perder todos sus aceites esenciales, los cuales suelen ser muy volátiles.
- Las recetas que aparecen en este libro son una simple guía, no fórmulas inamovibles. Algunas especias se pueden sustituir por otras, pero, como es lógico, el resultado final cambiará. Lo mismo ocurrirá si prescindes de tal o cual ingrediente. Planificar la receta con algo de tiempo siempre ayuda, ya que algunos ingredientes solo se encuentran en tiendas especializadas o en mercados con una amplia oferta de productos de otros países.
- La preparación ayuda más de lo que crees, sobre todo en recetas con muchos ingredientes.
- Si el plato lleva varias especias, prepara cuencos con las cantidades o al menos deja cerca los frascos donde las guardes para que te sea cómodo cogerlas.
- Los tiempos de cocción varían mucho, sobre todo en hornos. Tú, mejor que nadie, sabrás interpretar los de tus propios aparatos.
- Sucede lo mismo con las porciones: adapta las recetas al número de comensales o a tu apetito.



UN VIAJE POR EL MAPA DE LAS ESPECIAS

Son muchos los países que contribuyen al maravilloso y fragante universo de las especias. Entre ellos encontramos la India, Turquía, China, Colombia, Etiopía o Sri Lanka. Sin embargo, no hay que olvidar la relevancia de las islas Molucas, que jugaron sin duda un papel muy importante en el comercio de las especias hasta el siglo XVII, o la contribución de Madagascar en lo que a la vainilla se refiere, España e Irán con el azafrán, México y sus innumerables chiles o Guatemala y su importante producción de cardamomo.

LIBROS CÚPULA

ACHIOTE

Se trata de un colorante natural, aunque también aporta sabor a los platos en los que se utiliza. De origen precolombino, el achiote fue utilizado por las tribus indígenas para pintarse el rostro y el cuerpo en ceremonias religiosas y en la batalla. También se bebía para teñir la boca de rojo sangre.

Este colorante natural tan interesante y tan lleno de historia y significado se extrae de unas pequeñas semillas triangulares que provienen de un árbol de la América tropical homónimo (*Bixa orellana*), las cuales están recubiertas de una pátina de un rojo intenso. Para extraer su color se pueden freír a baja temperatura o infusionarlas, siendo el primer método el más eficaz para extraer todo el pigmento.

También conocido como árbol del pintalabios, el achiote se utiliza ampliamente en la cocina de América Latina, así como en la industria alimentaria para dar color a quesos, mantequillas, margarinas y pescados.

No es arriesgado afirmar que su uso es similar al del azafrán: basta con añadir aceite o infusión de achiote a los arroces, guisos o carnes.

Para hacer la bien conocida pasta de achiote es necesario moler las semillas —que son bastante duras— y mezclarlas con el resto de los ingredientes. Esta pasta es imprescindible para algunas recetas, como la cochinita pibil, probablemente el plato más conocido en el que se utiliza achiote.



ACEITE DE BIJA

1 cucharada de semillas de achiote

½ l de aceite de tu elección

Freímos las semillas de achiote a baja temperatura hasta extraer todo el color. El resultado será un aceite de un naranja intenso. Colamos y reservamos. Refrigerado puede durar meses.

PASTA DE ACHIOTE

2 cucharadas de achiote molido

½ cucharadita de clavo molido

1 cucharadita de comino molido

1 cucharadita de cilantro molido

1 cucharada de chile habanero molido o troceado (también puede ser un habanero rehidratado, sin rabito ni pepitas si lo quieres menos picante)

1 cucharadita de nuez moscada molida

1 cucharadita de pimienta de Jamaica molida

1 cucharada de ajo molido

½ cucharadita de orégano

½ cucharadita de pimienta negra molida

1 cucharadita de sal

½ taza de zumo de naranja amarga o dulce (o, en su defecto, un poco de zumo de limón)

½ taza de vinagre blanco

Mezclamos bien todos los ingredientes hasta que se integren. Después de utilizar la pasta, podemos congelar la que nos sobre. Otra opción es hacer directamente cubitos de pasta de achiote para congelar y usarlos cuando lo necesitemos.

LIBROS CÚPULA

ALBAHACA

Para los egipcios, ingrediente para embalsamar; para los antiguos griegos y romanos, planta sospechosa; para los románticos, símbolo del amor. Si una cosa está clara es que la albahaca no ha dejado indiferente a la humanidad.

Más allá de sus usos culinarios, se la consideraba un talismán contra la mordedura del basilisco, de donde procede su nombre en otros idiomas (basilico, basil), y se utilizó en la Edad Media tanto para curar la melancolía y la fantasía como para resfriados y verrugas.

Para quienes la eligen por sus múltiples y maravillosas posibilidades gastronómicas, se aconseja utilizarla fresca en ensaladas, sopas de tomate, bebidas o en pizzas, pero justo en el momento de servirla, ya que el calor hace desaparecer buena parte de sus aceites esenciales, tremendamente volátiles. Es lo que ocurre con la albahaca seca, más indicada para vinagretas, salsas de tomate o cordero asado.

Se cree que su origen se encuentra en la India, y que se extendió hacia Occidente no como especia, sino como planta. Pronto encontró su hueco en las cocinas francesa e italiana, quedando estrechamente unida a esta última en preparaciones tan populares como el pesto.

En nuestra cocina, antes de que adoptáramos la albahaca de hojas grandes utilizábamos la albahaca de hojas más pequeñas, tanto para las recetas como para ahuyentar a moscas y mosquitos en verano. Recuerdo el sabor de esa albahaca en algunos platos de mi infancia, como la menestra de verduras con majao de calabaza y albahaca, un guiso de influencia italiana que se prepara a ambos lados de la frontera de Gibraltar.

Conservar la albahaca no es tarea fácil. La mejor opción es tener tu propia maceta. Otra opción es congelar las hojas lavadas y secadas en una bolsa llena de aire o batir las hojas con aceite y guardar la mezcla un máximo de dos meses en la nevera.

Los tipos de albahaca más conocidos son:

- Albahaca dulce, de hojas grandes de un verde brillante y con matices de menta, anís y clavo.
- Albahaca tailandesa, más anisada que la anterior.
- Albahaca sagrada o tulsi, esencial en la cocina ayurvédica y de sabor más especiado.
- Albahaca púrpura, similar a la dulce en sabor y muy utilizada en ensaladas un poco más elaboradas por su hermoso color.

ACEITE DE ALBAHACA

Tomo prestada esta receta para emular el sabor de la albahaca fresca:

½ cucharadita de albahaca seca

½ cucharadita de zumo de limón

½ cucharadita de agua

½ cucharadita de aceite

Una pizca de clavo molido

Mezclamos todos los ingredientes.

Dejamos reposar la mezcla unos minutos antes de usarla.



LIBROS CÚPULA



CÓMO PREPARAR MOSTAZA

Primero trituramos, las semillas recordando que las negras o pardas son más fuertes. Luego las mezclamos con agua, leche o cerveza, y dejamos que el tiempo y la reacción química hagan su magia y se desarrolle el picor. El líquido inicial puede ser agua (dará un gusto más áspero), leche (dará un toque más especiado) o cerveza (dará una mostaza más picante). Se recomienda que este primer paso no dure más de 10 minutos y se frene con la incorporación del ácido, pero si se quiere una mostaza más suave, podemos dejar reposar la mezcla hasta 1 hora.

A continuación, añadimos un vinagre de nuestra elección. También podría ser vino o cualquier otro líquido ácido. Y, a partir de aquí, imaginación al poder: somos libres de añadir lo que queramos.

Con la salsa de mostaza se pueden hacer vinagretas, marinadas, salsas para carnes, pescados y verduras, mayonesas sorprendentes y una combinación simplemente ideal para las patatas cocidas o asadas: mostaza y yogur.

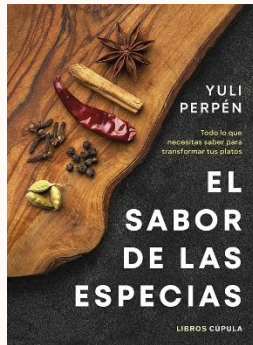
LA AUTORA: YULI PERPÉN

Juliana Perpén, a quien todos conocen como Yuli, nació en Torrejón de Ardoz en 1973 y pasó los primeros años de su vida entre espadas medievales, figuras de porcelana y chicles de canela. Luego se mudó a la ciudad natal de sus padres, La Línea de la Concepción, Cádiz.

Aprendió a cocinar gracias a sus padres y, entre albóndigas, boquerones en adobo y manitas de cerdo, se enamoró de las especias. La apertura de la frontera de Gibraltar supuso el acceso a otros sabores, cocina fronteriza con influencias inglesas, indias e italianas. Fue profesora de español y de francés, también en Londres, pero dejó las aulas para abrir una tienda de especias en Malasaña, Spicy Yuli, hace ya casi 15 años. Imparte clases de cocina con especias y aprende cada día más de este maravilloso y aromático mundo.



LIBROS CÚPULA



EL SABOR DE LAS ESPECIAS

Yuli Perpén

Libros Cúpula, 2022

15,5 x 21 cm.

256 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 24,95 €

A la venta desde el 2 de octubre de 2024

Para más información a prensa y entrevistas con la autora:

Lola Escudero. Directora de Comunicación Libros Cúpula

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

EL LIBRO POR DENTRO



153

Por otra parte, la pimienta de los gorilas, a veces confundida con la pimienta cubeba, es más pequeña que esta y tiene matices diferentes. Las lianas donde crece alcanzan alturas hasta de veinte metros, y sus bayas son recolectadas no sin riesgos para la tribu Baka, que forma parte del pueblo pigmeo. En su lugar de origen se utiliza para la carne de caza y para su receta tradicional de pollo asado ashanti. También se utiliza como medicamento natural. En Nigeria y en Camerún sirve para el dolor de estómago y la gonorrea. Parece ser que la infusión tanto de las hojas como de los frutos otorga fertilidad a las mujeres y tiene propiedades afrodisíacas. Es una pimienta muy perfumada, especiada y con un regusto fresco. No es muy picante porque contiene poca piperina. Siguiendo el ejemplo de aquellos que la cultivan y recolectan, úsala para platos de caza, sobre todo asados, y ponla en tu molinillo junto a otras pimientos para dar el toque de bosque y madera en carnes a la plancha, pescados asados y huevos revueltos. Es ideal en cantidades pequeñas en verduras a la plancha.

GRANOS DEL PARAÍSO

Con este evocador nombre esta especia africana trae consigo un trocito de la historia del comercio de las especias, pues en un momento muy concreto llegó a eclipsar a la todopoderosa pimienta. Alcanzó la fama en la Edad Media, en pleno furor especiero, cuando las rutas hacia las Indias y hacia las islas de las Especies no estaban aún en manos de los ávidos europeos.

Los granos del paraíso —o pimienta melegueta, como también se la conoce— hicieron un épico viaje a camello a lo largo de viejas rutas que iban desde la costa de Guinea, atravesando el Sáhara, hasta alcanzar los puertos del Mediterráneo, en el norte del continente africano. De allí encontraron su camino hacia Europa, donde se vendían a elevados precios como medicina y como condimento, formando parte muy pronto de numerosas recetas medievales, como el popular hipocrás.

Los mercaderes árabes tuvieron el monopolio de la pimienta hasta el siglo V, momento en el que los europeos buscaron otras fuentes fuera de su lugar de origen, la India. En 1460 el príncipe portugués Enrique el Navegante volvió a Lisboa cargado de esclavos y granos del paraíso, encontrados en algún lugar entre Guinea y la costa oeste africana. Los granos del paraíso causaron verdadero furor, ya que resultaban un magnífico sustituto para la pimienta y eran mucho más baratos. Así, la odisea de los granos del paraíso llegó a su fin, convirtiéndose en algo asequible, desprovisto del misterio y del largo viaje que una vez justificaron su alto precio.

Hacia el Renacimiento, debido a la bajada drástica del precio de la pimienta, el uso de los granos del paraíso acabó por desaparecer, salvo de las estanterías de los apot-

LIBROS CÚPULA



Cebollino

47

RELLENO DE EMPANADILLAS

Para 10 empanadillas:

250 g de carne de cerdo picada dos veces
1 ajo picado
1 trocito de jengibre rallado
Un buen puñado de cebollino fresco picado o 2 cucharadas soperas del seco
1 chorrito de salsa de soja
Sal y pimienta al gusto

Mezclamos todos los ingredientes y dejamos que la mezcla se enfríe 30-60 minutos en la nevera, hasta que sea más fácil de manejar.

El cerdo se puede substituir por gambas o combinar ambos ingredientes.

LÚPULO

Salvaje en buena parte de Europa, Asia y América del Norte, el lúpulo se convierte hacia la Edad Media en ingrediente aromático esencial en la elaboración de cerveza. No solo le otorga el sabor amargo que la caracteriza, sino que también ayuda a su conservación.

Antes de pasar a la historia por la apreciada bebida, el lúpulo tenía una buena reputación por sus propiedades medicinales. En las antiguas Roma y Grecia se cultivaba como medicamento y como verdura. Pronto se descubrirían sus propiedades ligeramente narcóticas y, siglos más tarde, hacia el *xx*, se mezclará con tabaco. Otros optarán por poner lúpulo en las almohadas para combatir el insomnio.

Aunque en el norte de Europa esta planta se empezó a utilizar en la elaboración de cerveza en el *siglo* *viii*, en Gran Bretaña se creía que era insano, por lo que se utilizaron en su lugar otras hierbas cerviceras tradicionales, como la hiedra terrestre, el trébol de agua y la retama negra.

En cocina, los conos de flores pueden utilizarse como sustituto de la levadura para hacer pan. Para tal fin, se recomienda añadir a la masa el agua en la que se han hervido las flores de lúpulo para que fermente más rápida y fácilmente.

Solo los brotes tiernos y las flores son comestibles. No se ingieren ni las hojas ni los tallos. Para consumir los brotes habrá que lavarlos bien y dejarlos en remojo al menos media hora. Luego los escaldamos tres minutos, escurrimos y cortamos en trocitos para utilizarlos como si fuesen espárragos (salteados, tortillas, etc).

40

ESTRAGÓN

Si los dragones existieran, estaríamos a salvo llevando con nosotros un ramillete de estragón. Así lo creía Plinio, el famoso científico romano. Por aquel entonces, criaturas como dragones y serpientes recibían el nombre de *dracunculus* ('pequeño dragón'), palabra de la que deriva «estragón».

La planta es de origen ruso, desde donde se extendió al resto de Europa. A pesar del folclore ligado al estragón, no tuvo mucha importancia como medicina, pero sí como especia, convirtiéndose en ingrediente indispensable para preparar salsas (bearnesa, tártara) y vinagretas.

Se disfruta de igual manera fresca o seca, ya que no pierde ese aroma intenso que posee, con toques de hinojo y anís y un ligero amargor.

Utiliza esta hierba para todo tipo de ensaladas, pero sobre todo aquellas que prepares con huevos duros o pollo, y también en recetas que lleven anguila. Es adecuada, tanto fresca como seca, para ensaladas de frutas o picadillos de verdura fresca. También queda muy bien en sopas de pescado o marisco.

Como ocurre con otras hierbas aromáticas, el estragón es ideal para aromatizar una mantequilla que luego podrás dejar fundir sobre pescados, carnes y verduras asadas.

Tiene múltiples propiedades, entre ellas la de facilitar las digestiones. Para tal fin, puedes preparar una infusión de esta planta para servir después de las comidas.



41

ROMERO

Al igual que el laurel, el romero es una de las plantas con más simbolismo místico-religioso que se conocen en Europa. Su existencia está rodeada de misterio, leyendas y magia. Además, tiene un lugar especial en la historia de la medicina, así como lo tiene en la tradición gastronómica tanto oral como escrita.

Cuenta la leyenda que, cuando la Sagrada Familia huía a Egipto, la Virgen María posó al niño Jesús sobre una roca. Estaba medio cubierta por un matorral de romero lleno de flores blancas, sobre el que extendió su manto para improvisarle una cama al bebé. Más tarde, cuando cogió al niño y levantó el manto, las flores se habían vuelto azules: desde entonces, de ese color han sido las flores de romero. O así al menos lo dictaban las leyes del arte medieval, ya que el azul representaba la eternidad, el cielo, la verdad y la sabiduría. No es de extrañar que en muchos cuadros religiosos tanto la Virgen como Jesús aparezcan envueltos en paños de color azul.

Quizás sea necesario aclarar que el nombre de la planta nada tiene que ver con la Virgen María o con las rosas, como sugiere la palabra «romero» en otros idiomas, sino con la denominación que le dio Plinio para indicar que la planta crecía cerca de la orilla, y la espuma (ros) del mar (*mare*) la salpicaba.

En la Grecia clásica, el romero también jugó un papel religioso importante. Para los dioses del Olimpo era más valioso que el oro. Los antiguos romanos, por su parte, lo utilizaban como ofrenda para honrar a los dioses protectores de sus hogares.

