Apichado de Cerdo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Plátano verde: 1 Unidad
Cacahuate tostado: 100 grs
Cocona: 1 Unidad
Costillas de cerdo: 1/2 Kilo
Caldo de carne: 1/2 Litro
Orégano: c/n
PASTA DE AJO: c/n
Aceite: c/n
Cilantro Picado: 1 cda
Comino: c/n
Harina de Maíz: 2 cdas
Mishquina: 2 cdas
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* el *plátano* y cortar a la mitad
- Cocer en una olla sólo con agua, hasta que empiece a *hervir* y el *plátano* se ablande.
- En una segunda olla, verter el caldo de carne y calentar.
- En otra olla, calentar abundante aceite
- Mientras, mezclar las costillas de **cerdo** en un bol con sal y *comino*
- Dejar macerar unos minutos y luego freírlas en la olla.
- Mientras tanto, picar la *cebolla*
- Reservar.
- Trasladar las costillas fritas a la olla con el caldo, para que se sigan cociendo
- Luego añadir el cacahuete molido y la *harina* de maíz.
- Remover suavemente para evitar grumos y cocer alrededor de 5 minutos, hasta obtener una preparación uniforme -Las costillas deben estar crujientes por fuera y jugosas por dentro-.
- En una sartén, calentar 1 chorrito de aceite
- Disminuir el fuego y freír la *mishquina*, la pasta de *ajo* y la *cebolla*, hasta que está se torne transparente.
- Luego incorporar el sofrito a la olla con las costillas
- Remover constantemente para que no se pegue
- Al final de la cocción, agregar un poquito de sal, *orégano*, *comino* y el *cilantro*.

Para la salsa

picar una cocona, conservando el coraz&oacute

- N y las pepitas
- Picar también un poquito de *cebolla* morada y de *cilantro*
- Colocar en un bol y agregar sal.
- Servir en un plato hondo, acompañando con los trozos de *plátano* verde *cocido*
- Regar con la salsita de cocona.

Para la pasta de ajo

- Hornea 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se doren
- Retira y prepara un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.
- No descartes el agua de cocción del *plátano*
- Sirve para curar malestares estomacales y heridas
- Sólo debes dejarla enfriar antes de tomarla o aplicarla
- Consulta antes con tu médico.
- Si lo deseas, puedes agregarle a la salsa de cocona un par de ajíes charapita, ajíes limo y 1 *guindilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/apichado-de-cerdo