Carapulcra



Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades
Mantequilla: 1 cda.
Cacahuate tostado y picado: 1 cda.
Miel: 2 cdas.
Costillas de cerdo cocidas: 1/2 kg
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino dulce: 1/2 Taza
Orégano: Cantidad necesaria
PASTA DE AJO: Cantidad necesaria
Pasta de ají panca: 2 cdas
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Chocolate: 20 g
Caldo de carne: 4 Tazas
Canela: 1 Rama
Comino: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1/2
Anís estrellado: 1 Unidad
Papa seca: 1/2 kg
Pasta de ají amarillo: 2 cdas.
Vinagre de Vino Blanco: 4 cdas.
Tocino ahumado: 100 g

Preparación de la Receta

- La noche anterior, remojar la *papa* seca -secada a la intemperie, en el frío-.
- En una olla con aceite caliente, poner a *dorar* el *tocino* en cubos con la tapa colocada
- Mientras picar la *cebolla* morada.
- Retirar el *tocino* de la olla y reservar en un bol
- Echar luego la *cebolla* picada, la pasta de *ajo*, la pasta de *ají* amarillo y la pasta de *ají panca*
- Aumentar la intensidad del fuego y tapar.

Luego añadir las especias

- El clavo, la canela, el anís, pimienta, *orégano* y *comino*
- Agregar la *papa* seca y cocer por 5 minutos
- Con ayuda de unas pinzas, retirar el anís y la rama de canela.
- Agregar el cacahuete, el vino dulce y el caldo de carne

- Corregir de sal y dejar cocer alrededor de unos 15 minutos.
- Mientras preparar la salsa
- En una sartén, derretir la *mantequilla*
- Agregar el *vinagre*, el *chocolate*, la miel y añadir las costillas -previamente cocidas con sal y pimienta hasta queden tiernas-
- Remover las costillas con una cuchara de madera para glasearlas bien, hasta que la salsa reduzca
- Servir la carapulcra en un plato hondo, disponer encima las costillas glaseadas, echar por arriba un poco de sal gruesa y acompañar con un mix de brotes.

- Puedes preparar la carapulcra con diferentes tipos de carnes, como *gallina*, *pollo* o *ternera*.

Para la pasta de ajo

- Hornear 2 a 3 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.
- Acompaña el platillo con los trozos de *panceta* reservados o guárdalos para otra preparación.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carapulcra