Carne Salada con Chaya y Plátano Verde

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Carne salada res o cerdo: 1 Kilo
Cebollin: 1 Vaso
Chile dulce criollo: 2 Unidades
Manteca de cerdo líquida: 1/2 Litro
Sal: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Chaya grande: 1 Manojo
Chile blanco: 2 Unidades
Platano macho: 20 Unidades
Tomate: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Verter agua en una *cacerola* de 2 a 3 litros.
- Lavar la carne para quitarle el exceso de sal.
- Una vez lavada, cambiar el agua y poner a cocer
- *Pelar* los plátanos verdes y poner a cocer junto con la carne
- Cuando se ablandan los plátanos, sacarlos antes de que se deshagan .
- Despicar las hojas de chaya y lavar enjuagándolas.
- Poner a *blanquear* las hojas de chaya en una olla hirviendo por 2 minutos
- Una vez que esté cocida la carne escurrir y picar
- Picar los plátanos en cubitos muy chiquitos
- Picar la chaya muy finamente
- Picar el *chile* dulce, el *chile* blanco, el *cebollín*, la *cebolla* morada y los tomatitos
- Verter la *manteca* en una cazuela y poner a calentar todo lo que previamente habíamos picado, sin el **plátano**, primero agregar la chaya y la carne y luego los demás ingredientes
- Ya revuelto y un poco sofrito agregar el *plátano*
- Después de 10 minutos, apagar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-salada-con-chaya-y-platano-verde