

## 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.