Chipa So'o



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para la carne

Roast Beef: 1 Pieza
Tomate perita: 3 Unidades
Pimentón: 1 Pizca
Extracto De Tomate: 2 Cucharadas
Orégano: 1 Ramita
Vino Blanco: 1 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Morrón: ½ Unidades
Comino: 1 Pizca
Tomillo: 1 Ramita
Romero: 1 Ramita
Agua: Cancetidad Necesaria

Para la masa

Quesos semi duros: 500 Gramos
Fécula De Mandioca: 500 Gramos
Huevo: 1 Unidad
Manteca: 100 Gramos
Harina de maíz super fina: 100 Gramos
Leche: Cantidad necesarias

Preparación de la Receta

- Sellar la pieza de carne por sus lados en una sartén amplia con tapa que pueda ir al horno .
- Agregar una vez dorada la carne en trozos grandes *cebolla*, tomates, *morrón* rojo y cocinar unos minutos.
- *Condimentar* con sal, *pimentón*, *comino*, extracto de *tomate*, *tomillo*, *orégano*, *romero* y desglasar con vino blanco.
- Tapar y llevar a horno a 150ª C por 3 horas una vez evaporado el alcohol cubrir hasta la mitad del roastbeef con agua.
- Rallar los quesos (reggianito, provolone, pategras,) y reservar.
- En batidora con lira trabajar *manteca* pomada, los quesos rallados, fècula de *mandioca*, *harina* de maíz superfina hasta formar un arenado.

- Agregar *huevo* y de a poco añadir leche a temperatura ambiente hasta que la masa tome y esté maleable.

Para el armado

- Con una batidora de mano en un bowl desmechar la carne cocida con sus verduras.
- Hacer una bolita grande de masa y hundir el centro formando una canastita.
- Colocar carne en el hueco y con un poco más de masa cerrar.
- Acomodar en una placa para horno y cocinar a 180ª C hasta que estén inflados y dorados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipa-soo