

# Chivito asado y batatas con miel

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebollas:** 2 Unidades

**Chivito:** 3 k

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Miel:** 1/2 cda.

**Tomates:** 2 Unidades

**Pimiento colorado:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 5 cdas.

**Romero:** 1 cda.

**Ajo:** 4 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Puerros:** 2 Unidades

## Guarnición

**Batatas:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Manteca:** 4 cdas.

**Miel:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Salsa

**Azucar:** 3 cdas.

**Romero:** 1 Rama

**Jugo de Limón:** 100 cc

**Vino Tinto:** 200 cc

## Preparación de la Receta

- Troce el **chivito**.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore las porciones de *chivito*
- Sazone con sal y pimienta
- Pele la *cebolla* y corte en trozos junto con los puerros.
- Pele los ajos y macháquelos.
- Corte los tomates en cubos grandes.
- Retire las nervaduras y las semillas de los pimientos y corte en trozos.
- Coloque las verduras en una placa para horno y encima las porciones de *chivito* selladas.

- Vierta media taza de agua sobre el *jugo* de cocción del *chivito*, la miel el *romero* y el *ají* molido
- Vierta sobre el *chivito* y cocine en horno durante 40 minutos aproximadamente.

## Salsa

- Coloque en una olla el azúcar y lleve a fuego hasta formar un caramelo
- Agregue luego el vino, el *jugo* de *limón* y el *romero*
- Deje reducir a fuego mínimo.

## Guarnición

- Lave las batatas, séquelas y envuelva con papel aluminio.
- Cocine en horno durante 50 minutos aproximadamente.
- Retire el papel aluminio y corte en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore las batatas y condimente con sal y pimienta
- Cocine unos minutos, gire las batatas y agregue la *manteca* y la miel
- Termine de *dorar* y retire.

## Armado

- Sirva las batatas en un plato y una porción de *chivito*.
- Bañe con la salsa.

## Presentación

- Decore con las verduras e hierbas frescas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chivito-asado-y-batatas-con-miel>