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