

Curanto en hoyo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chapaleles

Sal: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Papas: 1 k

Curanto

Almejas: 1 k

Longaniza: 1 k

Papas: 1 k

Choritos (mejillones): 1 k

Arvejas en vaina: 1 k

Cholgas: 1 k

Chanco ahumado: 1 k

Milcaos

Sal: A gusto

Grasa de chancho: 100 g

Papas: 2 k

Varios

Hojas de parra:

Hojas de pangué:

Preparación de la Receta

Milcaos

- Pele la mitad de las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua en ebullición hasta que estén tiernas.
- Pele las papas restante y ralle con la parte fina del rallador.
- Filtre las papas ralladas con un lienzo hasta extraer todo su líquido.
- Funda la grasa de *chancho* y deje bajar la temperatura.
- En un bowl disponga las papas ralladas, las papas cocidas, la grasa de *cerdo*, sal y mezcle manualmente hasta formar una pasta maleable.
- Tome porciones de la pasta y forme pancitos del tamaño de la palma de la mano.

Chapaleles

- Pele las papas cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escurra las papas, forme un puré y mezcle con *harina* hasta obtener una pasta maleable.
- Tome porciones de masa y forme pancitos del tamaño de la palma de la mano.

Curanto

- Realice un hoyo en la tierra de 20 cm de profundidad por 1 metro de ancho, rellene con maderas y cubra con piedras.
- Encienda una fogata hasta calentar las piedras al rojo vivo, luego remueva un poco y alrededor distribuya hojas de parra.
- Sobre las piedras forme una capa con las almejas, las cholgas, los choritos y las papas con cáscara.
- Cubra con hojas de pangué y encima disponga la carne de *cerdo*, las longanizas y cubra con hojas de pangué.
- Encima disponga las arvejas con sus vainas, cubra con hojas de pangué, disponga los milcaos, los chapaleles tape todo y deje cocinar durante 1 hora aproximadamente.
- Retire las hojas y todos los ingredientes con mucho cuidado.

Presentación

- Distribuya los diferentes ingredientes en platos de individuales

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/curanto-en-hoyo>