Cuy confitado, crema de papa y ají de tomate de árbol



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cuy: 1/2 Unidad
Tomillo fresco: 1 Rama
Aceite Vegetal: 1 L
Laurel: 1 Hoja
Sal y pimienta negra: A gusto

Almíbar de Tomate de Árbol

Tomate de árbol: 60 g
Jugo de Naranja agria: 15 cc
Azucar: 1 Taza
Sal y pimienta negra: A gusto
Agua: 1 Taza
Ají criollo: 1 Unidad

Crema de Papa

Cebolla blanca: 1 Unidad
Crema de leche: 40 grs.
Papa criolla: 80 g
Cebolla Morada: 1 Unidades
Mantequilla: 10 grs.
Puerro (sólo la parte blanca): 20 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y pimienta negra: A gusto

Ensalada

Ollucos: 4 Unidades
Ají rojo: 1 Unidad
Hojas de Hierbabuena: 15 g

Trago

Almíbar de tomate de árbol: A gusto
Champagne: 1 L

Preparación de la Receta

- Corte el cuy en porciones y sazone con sal y pimienta negra recién molida.
- En una olla vierta el aceite vegetal y lleve a fuego mínimo, una vez que llegue a los 150°C incorpore la hoja de *laurel*, la rama de *tomillo* y las porciones de cuy, cocine a fuego bien bajo durante aproximadamente 45 minutos a 1 hora.

Almíbar de Tomate de Árbol

- Corte el **tomate** de árbol en dados.
- En una olla coloque el azúcar junto con el agua y cocine hasta formar un *almíbar*, cuando tome un *color* transparente incorpore el *tomate* de árbol, cocine a fuego mínimo y una vez que rompa hervor agregue el *jugo* de *naranja* agria y sazone con sal y pimineta, cocine hasta lograr una consistencia de mermelada.
- Terminada la cocción y una vez frío licue junto con el **ají** criollo hasta obtener una textura lisa y suave.

Crema de Papa

- Pele la *cebolla* blanca y morada y córtelas en fina *brunoise*.
- Pique la parte blanca del *puerro* en fina *brunoise*.
- Cocine las papas en abundante agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas, luego realice un puré.

Ensalada

- Corte los ollucos y el *ají* en fina juliana.
- Corte las hojas e *hierbabuena* en chiffonade.

Trago

- Prepare un *almíbar* de *tomate* de árbol del mismo modo que el anterior pero sin *jugo* de *naranja* y sin *ají*.
- Sirva en una copa una cucharada de *almíbar* de *tomate* de árbol y llene la copa con champagne.

Armado

- En una sartén caliente con *mantequilla* y aceite de oliva saltee a fuego bajo las cebollas junto con el *puerro*, una vez transparentes incorpore el puré de papas, dos cucharadas de agua y sazone con sal y pimienta, mezcle y una vez que rompa hervor añada la **crema** de leche, mezcle, cocine unos minutos mas y retire.

- Terminada la cocción del cuy dore las porciones en una sartén bien caliente primero del lado de la piel.
- En un bowl coloque la juliana de olluco junto con el *ají* y la *hierbabuena*, sazone con aceite de oliva y sal.

Presentación

- En un plato sirva un colchón de *crema* de **papa**, encima acomode una porción de cuy y acompañe con el *almíbar* de *tomate* de árbol.
- Decore con la ensalada y acompañe con el trago.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuy-confitado-crema-de-papa-y-aji-de-tomate-de-arbol