

Longaniza con Reducción de Chicha

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Albahaca: c/n Chicha: 200 cc Cilantro: c/n Cerveza: 200 cc Panceta: 700 grs

Sal: c/n

Tripa: 1 y 1/2 Metros

Agua de panela: 400 cc

Carne De Cerdo Picada: 700 grs

Chicha: 400 cc Comino: 2 cdas

Longaniza o tripa: 1 Metros

Panela rallada: 2 cdas Sal nitrada: 20 grs

Ají de chicha y piña

Aji: 1 Unidad

Chicha: 250 cc Cilantro: c/n

Piña en almíbar: 3 Rodajas Cebolla Morada: 1/4 Unidad

Sal: c/n Vinagre: 1 cda

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar carne y panceta de cerdo molida, trabajar con las manos hasta unir.
- Agregar cebolla larga, cilantro y albahaca (todo picado), sal nitrada, comino molido, panela rallada y continuar integrando los ingredientes con las manos hasta unir todo.
- Condimentar con sal, incorporar 200 CC de chicha, cerveza, seguir mezclando y una vez integrados muy bien los ingredientes utilizando una embutidora manual y embutir las longanizas en tripa de cerdo.
- Con la ayuda de un hilo atar las longanizas según el tamaño deseado.
- En una sartén caliente con aceite *dorar* la longaniza por ambos lados, si se llegan a notar burbujas de aire pinchar con alfiler para que pueda salir el aire.

• Incorporar agua *panela* y chicha , dejar cocinar suavemente hasta que se cocine la longaniza y se reduzca la salsa de cocción.

Ají de chicha y piña

• En un bol mezclar las rodajas de *piña*, *ají* picante sin semillas, *cebolla* roja, *cilantro* (todo picado), chicha, *vinagre*, sal y reservar.

Armado

• Servir la longaniza con un poco de la reducción de salsa, rodajas de *limón* y acompañar en un bol aparte con el *ají* de chicha y *piña*.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/longaniza-por-fernando-trujillo