

Olluquitos con Carne

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Vino Tinto: 1/2 Taza

Oporto: c/n

PASTA DE AJO: 1 cda

Pasta de ají panca: 2 cdas

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Caldo de carne: 1 Taza

Ollucos: 1/2 Kilo

Pasas: 1 cda

Pasta de Umeboshi: 1 cda

Perejil picado: 1 cda

Sal: c/n

Ternera: 250 Gramos

Cebolla picada: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Colocar las pasas en un bol con *oporto* y dejar hidratar.
- En una olla, calentar aceite de oliva
- Mientras tanto, picar la *cebolla* y reservar.
- Añadir a la olla la pasta de *ajo* y la pasta de *ají panca*
- Luego incorporar también la *cebolla*
- Cocer a fuego mínimo durante unos 5 minutos.
- Cortar la carne de *ternera* en tiras, agregar al sofrito y dejar cocinar
- Mientras lavar y *pelar* los ollucos.
- Cuando la carne esté tierna, agregar los ollucos, el caldo, el vino tinto, la pasta de *umeboshi* y las pasas hidratadas
- Dejar cocer por alrededor de 10 minutos más.
- Servir en un plato hondo y echar *perejil* picado por encima

Para la pasta de ajo

- Hornea 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retira y prepara un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conservar durante toda una semana.
- Antes de servir, puede decorar el platillo con una ramita de *perejil*.
- Haz más recetas tan deliciosas como ésta

- ¡No te pierdas el nuevo programa de "[Sabor a Perú](#)"!

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/olluquitos-con-carne>