

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 conversar 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