Pachamanca a la Olla



Ingredientes

Cilantro: Cantidad necesaria
Hojas de choclo: 4 Unidades
Choclo cortado en rodajas: 1 Unidad
Contra muslos de pollo: 4 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Habas blancas: 1/2 Taza
Papas moradas: 4 Unidades
PASTA DE AJO: 1 cda
Pasta de cilantro: 2 cdas
Ramas de chincho: cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 4 cdas
Boniato cortado en 4 rodajas con piel: 1 Unidad
Chicha de jora: 1 Taza
Comino: Cantidad necesaria
Ollucos: 4 Unidades
Guisantes con vainas: 100 Gramos
Sal: Cantidad necesaria
Pasta de ají amarillo: 2 cdas
Pasta de ají panca: 1 cda.
Ramas de huacatay: cantidad necesaria
Rocoto: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla de corte, limpiar el *pollo* retirándole la grasa
- En un bol, colocar los trozos de *pollo*
- *Condimentar* con la pasta de *ajo*, pimienta, *comino* y un poco de sal
- Mezclar.
- Añadir la pasta de *ají* amarillo, la pasta de *cilantro*, la pasta de *ají panca* y un chorrito de *vinagre*
- Mezclar
- Dejar macerando por 120 minutos.
- Luego agregar la chicha de jora.
- En una olla, calentar un poco de aceite
- Incorporar las presas de *pollo* en el centro
- Tapar y dejar cocinar a fuego medio-alto por todos sus lados y durante un par de minutos.

Alrededor del pollo, añadir las verduras pre-cocidas

- El *boniato*, las papas, los olluquitos, el *choclo*, los guisantes y las judías.

A continuación, agregar las hierbas aromáticas

- Las ramas de *huacatay*, de chincho y *cilantro*
- Bajar el fuego, tapar bien la olla y dejar cocinar por unos 15 minutos.
- Retirar luego del fuego y, sin destapar, dejar reposar por unos 10 minutos más.
- En un plato, disponer un colchón de piedras limpias y hojas de *choclo*
- Montar encima las presas de *pollo* y las verduras
- Decorar con algunas ramitas de hierbas y unas rodajas de rocoto
- Servir acompañando con una jarrita de chicha de jora –caldo-.

- Puedes elaborar la Pachamanca con diferentes tipos de carne, como *cerdo* y *ternera*.

Para la pasta de ajo

- Hornear 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore
- Retirar y preparar un puré con un poco de aceite
- Lo puedes conversar durante toda una semana.

Para la pasta de cilantro

- Con una mixer, procesar *cilantro* con un poquito de aceite hasta triturar por completo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pachamanca-a-la-olla