

Pernil de cabrito santandereano con puré de arvejas y arracacha acompañado de chicha de maiz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pernil de cabrito: 500 g

Chicha de maiz

Clavo De Olor: 2 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Maíz: 2 Unidades

Azucar: 1/2 Taza

Marinada

Pimienta de olor: 5 Granos

Panela rallada: 1 cdas.

Ajo picado: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 1 Taza

Salsa negra: 1 Taza

Cebolla Larga: 70 g

Laurel: 2 Hojas

Cilantro: 1/2 Taza

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Tomillo: 10 g

Pure de arvejas y arracacha

Mantequilla: 2 cdas.

Arvejas: 1 Taza

Arracacha: 1 Unidad

Caldo de verduras: 1/2 Taza

Agua de achiote: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Realice unas incisiones sobre la carne de **cabrito**.

Marinada

- Coloque en un recipiente el vino, salsa negra, *panela* rallada, *cilantro*, la *cebolla* roja y *cebolla* larga previamente cortadas en *brunoise* y *ajo* picado, procese.

Pure de arvejas y arracacha

- Blanquee las arvejas en abundante agua hirviendo con sal, luego proceselas con caldo de verduras.
- Quite los extremos de la **arracacha**, luego pelela y cortela en cubos regulares.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente agregue el agua de *achiote* y los cubos de *arracacha*, cocine hasta que este tierna
- Retire del fuego y una vez tibio procese los cubos de *arracacha* sin el liquido de la coccion.
- En una sartén caliente con una cucharada de *mantequilla* cocine el pure de arvejas, proceda del mismo modo con el pure de *arracacha*.

Chicha de maiz

- Desgrane el maiz.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente agregue los granos de maiz, azucar, la rama de canela y los clavos de olor, cocine durante aproximadamente 30 minutos.
- Luego cuele y sirva fria.

Armado

- Coloque el **pernil** de *cabrito* en una fuente y cubra con la *marinada*, agregue las hojas de *laurel*, *tomillo* y los granos de pimienta de olor, condimente con sal y pimienta y deje reposar en la heladera durante 48 horas.
- Transcurridas las horas de reposo cocine la carne *marinada* en una olla a presión durante 45 minutos
- Retire el *cabrito* de la olla, coloquelo en una placa, cubra con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 250°C durante 30 minutos.
- En una sartén caliente con aceite dore el *pernil* con un poco de salsa negra.
- Reduzca la *marinada*.

Presentacion

- Sirva en un plato una porcion de pure de *arracacha* y encima una porcion de pure de arvejas, luego acomode el *pernil* de *cabrito* y salsee con la reducción de la *marinada*.
- Acompañe con la chicha de maiz

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pernil-de-cabrito-santandereano-con-pure-de-arvejas-y-arracacha-acompanado-de-chicha-de-maiz>