Picaña en costra de chile con papa asada



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el Rub:

Chile guajillo tostado y molido: 6 Cucharadas
Chile ancho tostado y molido: 3 Cucharadas
Paprika: 4 Cucharadas
Romero fresco picado: 6 Cucharadas
Ajo fresco picado fino: 6 Cucharadas
Comino en polvo: 3 Cucharadas
Pimienta Negra: 4 Cucharadas
Sal de grano: 4 Cucharadas

Para la picaña:

Picaña: 2 unidades, de kg c/u
Aceite De Oliva: 4 Cucharadas
Sal de grano: 3 Cucharadas

Para las papas asadas:

Papa: 5 Unidades
Papel aluminio:
Mantequilla: 100 gr
Sal: A gusto
Pimienta negra molida: A gusto
Jocoque: A gusto
Cebollin picado: A gusto

Preparación de la Receta

Para preparar la picaña

- Hacer cortes en rombo por la parte de la grasa.
- *Sazonar* con sal de grano
- Dejar reposar 30 a 40 minutos.

Para preparar el rub

- Desvenar chiles anchos y guajillos
- Tosar sobre el comal y moler en licuadora hasta pulverizar
- Mezclar en un tazón los chiles molidos con la *paprika*, el *romero* picado el *ajo* picado, el *comino*, la pimienta negra molida y la sal.
- Con la ayuda de una brocha untar las piezas de *picaña* con aceite de oliva y posteriormente el rub.

Para cocer la picaña

- Sellar a fuego directo
- Unos 5 a 8 minutos de cada lado.
- Fuego indirecto a 325 F por 45 minutos a 1 hora aproximadamente hasta término deseado.

Término medio

- Sacar cuando temperatura interna sea de 125 F
- Reposar 10 a 15 minutos antes de cortar.

Para preparar las papas

- Envolver en papel aluminio y cocer a brasa directa dando vuelta por 30 minutos o hasta que estén suaves
- Abrir el papel aluminio con cuidado y cortar por la mitad cada **papa**, agregar la *mantequilla sazonar* con sal y pimienta negra molida al gusto
- Añadir *jocoque* y *cebollín* picado
- Servir la *picaña* con el *camote* morado y un poco de *jocoque*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/picana-en-costra-de-chile-con-papa-asada