Piquete

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Ajos: 3 Dientes
Cebolla: 1/2
Cilantro: c/n
Cuajada: 2 cdas
Papa: 1 Unidad
Caldo: 1 Litro
Mantequilla: 3 cdas
Papa oca: 1 Taza
Sal: c/n
Carne de cerdo: 1 Kilo
Cebollas largas: 5 Unidades
Condimento completo: 3 cdas
Agua: 600 cc
Tomate: 1/4 Unidad
Crema de leche: 1 Taza
Maíz: 1 Unidad
Perejil: c/n
Yuca: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocinar en agua con *cebolla* picada, *ajo* picado y sal cubos de carne de *cerdo* hasta que esté tierna y se haya obtenido un caldo sabroso.
- En una sartén grande *saltear* en *mantequilla* sofreír *cebolla* larga, *tomate* y *cebolla* (todo picado)
- Agregar condimento completo, los trozos de *cerdo* cocidos y cubrir con el caldo de *cerdo*.
- Incorporar papas y *yuca* en cubos, *papa oca* en mitades y dejar cocinar a hervor suave.
- Agregar *crema* de leche, *cuajada*, mezclar y terminar la cocción hasta derretir la *cuajada* y se ligue con la *crema*
- En una sartén con aceite *saltear* granos de maíz y reservar.
- Servir en cuenco de barro con *perejil* y *cilantro* picados, *cuajada* y por último los granos de maíz salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/piquete