

# 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>