Puca Picante (Magro de Cerdo con Patatas Fritas)

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Comino: c/n
Tomate: 1 Unidad
Magro de cerdo fresco: 1/2 Kilo
Papas: 1/2 Kilo
Perejil: c/n
Sal: c/n
Ají Rocoto: 1 Unidad
Caldo de carne: 1 Taza
Cacahuate tostado: 1 Cucharada
Ajo: 2 Dientes
Lima, para su jugo: 1/2 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidad
Pasta de ají panca: 2 Cucharadas
Pimienta: c/n
Remolacha: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Salpimentar el magro de **cerdo**. En una olla, freír en aceite caliente hasta *dorar* y obtener la textura de un *chicharrón*. Retirar y reservar.
- Cortar la *cebolla* y el *tomate* en pequeños cubos. Picar los ajos muy finamente.
- En el mismo aceite donde se fritó la carne de *cerdo*, hacer un aderezo con la *cebolla*, el *tomate*, los ajos, la pasta de *ají panca* y un poco de *comino*.
- Luego añadir la *remolacha* rallada y, de ser necesario, un poco más de aceite. Dejar cocer unos 2 minutos a fuego medio.
- A continuación, incorporar la carne de *cerdo* frita y el cacahuete picado, previamente tostado.
- Si fuese necesario, añadir un poco de caldo de carne y rectificar de sal. Remover y dejar cocer por alrededor de 2 minutos.
- Mientras tanto, cortar las papas en cubos y poner a freír en otra olla con abundante aceite de oliva.
- Por otro lado, preparar la salsa criollita : cortar la *cebolla* morada en juliana muy fina y picar el *ají* rocoto finamente. Colocar en un pequeño bol, regar con el *jugo* de lima y *condimentar* con sal.
- Servir el guiso en un plato hondo, acompañar con las papas fritas y la salsa. Por último, decorar con *perejil*.

- Para evitar que el *ajo* se repita en el sofrito, quítale el germen.
- Para eliminar el exceso de almidón de las patatas -que hace que se ablanden cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente. De esta manera, las puedes echar en la olla sin que salpiquen en el aceite.
- Utiliza guantes de plástico o baña tus manos con *jugo* de *limón* y sal para manipular el *ají* amarrillo, pues si no pica mucho.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/puca-picante