elGourmet

Seco de Chivo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite de achiote: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Cilantro: c/n
Naranjilla: 1 unidad
Pierna de cordero: 1 unidad
Pimiento rojo: 150 grs
Ají de seco: c/n
Cerveza tipo pilsen: 750 cc
Tomates: 3 Unidades
Panela rallada: c/n
Pimienta: c/n
Pimiento amarillo: 150 grs

Guarnición

Aguacate: c/n
Arroz achiotado: c/n

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* el *pimiento* rojo y el *pimiento* verde en brunoisse.
- Poner a pochar con el aceite de *achiote*.
- Una vez caramelizado agregar el *tomate* y se hace un refrito.
- Agregar el **chivo** o *cordero*, la naranjilla licuada con la chicha o cerveza, un poco de sal, pimienta y las ramas de *cilantro* machacadas.
- Cocinar a fuego medio por aproximadamente 35 a 40 minutos.
- Una vez que esté *cocido*, retirar de la olla junto con las ramas de *cilantro*.
- Licuar la salsa, cernirla y llevar a punto de ebullición.
- Agregar el *ají* para seco disuelto en un poco de agua para espesar y rectificar el punto de sal.
- Trocear el *cordero* y ponerlo en la olla y agregar un manojo de *cilantro* picado.
- Servir con *arroz* achiotado y unas rodajas de *plátano* maduro frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/seco-de-chivo