

Seco de Chivo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite de achiote: c/n

Cebolla Morada: 1 unidad

Cilantro: c/n

Naranja: 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 brunoise.
- 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 *naranja* 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>