

Charquicán

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
12 cucharada/s Cebollas - picada fina
4 Tomate
Orégano
1 cucharadita/s Perejil
Cayena
Sal
Pimienta negra
1 cucharada/s Caramelo líquido
500 gr Patata

ELABORACIÓN

Ingredientes:

? 1 kilo de asiento de picana
? 1/4 kilo de zapallo
? 1/4 kilo de arvejas
? 1/4 kilo de porotos verdes
? 8 choclos
? 2 cucharadas de color

Se corta en escalopas muy delgadas un trozo de asiento de picana y se asa al horno hasta que la carne esté completamente seca. Se dejan enfriar las escalopas y se cortan en tiritas.

Se hace freír en color una cebolla picada fina y cuando esté dorada se añaden unos tomates cortados en pedacitos. Cuando estos tomates estén cocidos se les agregan las tiritas de carne y se aliñan con orégano, comino, perejil, cayena, sal y pimienta y una cucharada de azúcar acaramelada, y todo esto se fríe por un momento.

Se hacen cocer separadamente papas, zapallo, porotos verdes, arvejas y choclos.

Conviene reservar algo de este caldo para darle la consistencia necesaria al terminar el guiso.

Se trozan todas estas legumbres y se añaden a la cacerola en que se está friendo la carne y se sigue esta fritura hasta que todo quede espeso. Si queda demasiado espeso se aclarará con un poco del agua en que se han cocido las legumbres.

Se puede adornar la fuente rodeada de pickles y unos ajíes verdes, lo que mejora la presentación y es más agradable al paladar.