

Carne en polvo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

6 cucharada/s Aceite oliva

2 dientes Ajos - picados

900 gr Carne - centro de cadera, bola o posta

2 Cebollas - larga picados

1 cucharada/s Cilantro - picado

Cominos

Pimienta negra

Sal

3 Tomate - medianos, maduros, pelados y picados

ELABORACIÓN

Muela los tomates, la cebolla, el cilantro, el ajo, adicione 2 cucharadas de aceite y sazone.

Parta la carne en trocitos y sazone con la salsa anterior. Ponga en un recipiente con tapa y deje reposar en la nevera por un rato.

En una olla coloque 4 cucharadas dce aceite con agua, haga hervir. Agregue la carne con salsa y cocine a fuego medio. El agua se evapora y la carne se fríe durante 7 minutos.

Muela finalmente la carne y caliente en la misma olla.

NOTA:

La bandeja paisa consiste en servir los frijoles antioqueños y la carne en polvo con arroz blanco, chicharrón, chorizo, tajada de plátano maduro, huevo frito, aguacate y arepa.