

CARNE DE CHANCHO ASADA (modo chino)

Ingredientes

1 kl de lomo o pierna de chancho
2 cucharadas de azúcar
2 cucharaditas de salsa sillao
4 cucharaditas de sal

Preparación

Se corta la carne en tiras largas de 4 cms de ancho y 1 1/2 cm de grosor m/m. Luego se le pone en un tazón, rociándola con la sal, el azúcar y el sillao. Se revuelve bien y se deja reposar una media hora. Enseguida se colocan las tiras sobre la rejilla del horno, una al lado de la otra, pero no demasiado juntas. Abajo se pone la fuente de horno para recibir la grasa. Horno de 300°F durante 1/2 hora m/m.

Nabos encurtidos

1 kilo de nabos tiernos
200 grs de azúcar
1 taza de zanahoria
1 ají verde
4 cucharaditas de ácido acético
2 cucharadas de sal

Preparación

Se pelan los nabos y la zanahoria, se cortan en rebanadas muy finas. Se pone en un tazón con la sal y se deja en infusión media hora, hasta que haya soltado todo su líquido. Luego se estruja bien y se lava por 3 veces, exprimiéndolo de modo que quede seco. Entonces se pesa y se echa, en la proporción arriba indicada, el ácido acético y el azúcar, agregándole el ají cortado en tiritas. Se deja en esta infusión por lo menos 1 hora, pero si es más tiempo será mejor.

CARNE PASCUAL

Ingredientes:

1 Kilo de carne molida extra.
1/4 " de carne de chancho molida.
4 huevos.
2 cucharadas de cebolla picadísima.
2 " de parmesano.
1/4 cucharadita de pimienta.
" " de ajo molido.
" " de comino molido.
4 cucharadas de mantequilla.
1 " de perejil picado.
1 pimiento picado.
1 taza de pan remojado en leche y colado.

Preparación:

Se amasa las carnes con la mantequilla los huevos, y agrega el resto de los ingredientes. Se vacía en un molde alargado engrasado, se prensa bien, y lleva al horno mediano, hasta que es té cocido. Se corta cuando esté frío y el jugo que soltó, se cuele, y vierte encima de la carne.