

RECETARIO VIRTUAL SUPUKO MIKUY

RECETAS DE PLATOS PERUANOS

TACACHO CON CECINA

Ingredientes: (8 porciones)

- 10 unidades de plátano verde
- 2 kilos de pulpa de res
- ½ litro de aceite
- ½ kilo de cebolla
- 2 coconas
- 5 limones
- 1 ají
- Sal

Preparación

Se corta la carne tipo bistec y se ahúma en una parrilla a carbón y leña. Se pelan los plátanos y se asan en una parrilla a carbón. Seguidamente, los plátanos asados se chancan o machacan en un mortero de madera o piedra. Se les va agregando aceite y sal al gusto. De igual manera, se va incorporando la carne ahumada en trozos pequeños. Finalmente, usando las manos, se preparan porciones redondeadas del tamaño de un puño; así quedan listos para consumir con su respectiva salsa de cocona.

Salsa de cocona. Se pelan las coconas y se cortan en cuadritos, se mezcla con cebolla picada también en cuadritos. Se le agrega el jugo de 5 limones y ají picado.

Nota: se necesita una parrilla, 3 kilos de carbón y 8 palos de leña.