

Receta Pique Macho Cochabambino



TIEMPO DE PREPARACIÓN 40 min

TIEMPO DE COCCIÓN 30 min

TIEMPO TOTAL 1 h 10 min

INGREDIENTES

- ☐ 1 kilo de carne de res de preferencia lomito
- ☐ ½ kilo de chorizo o salchichas
- ☐ 15 papas grandes (papa runa)
- ☐ 3 cebollas medianas
- ☐ 8 huevos duros
- ☐ 3 tomates medianos
- ☐ 2 locotos medianos
- ☐ 4 dientes de ajo
- ☐ Salsa soya

- ☐ Aceite vegetal
- ☐ Comino molido
- ☐ sal a gusto
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ Llajua
- ☐ Vinagre
- ☐ Cerveza
- ☐ Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Comenzaremos preparando la salsa: Mezclamos la **llajua con aceite, vinagre, pimentón y la cerveza**. Mezclamos bien y ya tendríamos nuestra salsa **extra picante**.
2. **NOTA:** Si usted no quiere utilizar cerveza también podría usar **vino**.
3. Para empezar cortamos el lomo en **trocitos cuadrados** y condimentamos con el ajo, comino y sal a gusto.
4. Picamos el **locoto en rodajas** y saltear junto al tomate y la cebolla picada en corte pluma, lo repasamos con aceite y una pisca de sal.
5. Procedemos a saltear la carne con la salsa soya (1/4 de vaso o **6 cucharadas**) la freímos bien para lograr una carne blanda y jugosa y **freír el chorizo junto a la carne** y saltear.
6. Cortar las papas en tiras grandes no tan gruesas, **freírlos en aceite caliente**.
7. Una vez que tenemos las carne y salchichas bien jugosas. Servimos en un plato y adornamos con cebollas. tomate. locoto, pimentón al rededor y los huevos duros cortados en rodajas.