

Receta Mondongo Chuquisaqueño



TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 min

TIEMPO DE COCCIÓN 1 h 15 min

TIEMPO TOTAL 1 h 35 min

INGREDIENTES

- ☐ 2 kilos de carne de cerdo
- ☐ 6 unidades vainas en aji colorado
- ☐ Manteca o aceite
- ☐ 1 cda de comino
- ☐ 3 dientes de ajo
- ☐ Yerba buena
- ☐ Sal a gusto

Para acompañar

- ☐ 8 unidades de papa peladas
- ☐ ½ kilo de mote remojado
- ☐ 1 cda de palillo (aji amarillo)
- ☐ ½ kilo de cuero de cerdo cocido
- ☐ 1 cebolla picada

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Sacar todas pepas de la vaina de aji colorado y remojaamos en agua hervida.
2. Para el mote no esta cocido (hacer cocer en una olla durante 1 hora mas o menos)
3. Cortar la carne de cerdo en pedacitos. Del mismo modo los cueritos cortar en trocitos pequeños casi del tamaño del mote.
4. Freír el cerdo en una cacerola con manteca o aceite, hasta lograr que este bien frito.
5. Una ves el mote haya alcanzado el punto de coccion, añadimos los cueritos de chanco a la olla (solo los cueritos) y dejar cocer por 15 minutos.
6. Mientras el mote va cociendo; En un perol a fuego lento añadimos la cebolla picada en cubitos pequeños, el palillo y un poco de sal. Ahora añadimos a la olla con el mote, y dejamos cocer de 5 a 10 minutos mas.
7. Ahora, molemos nuestro aji que ya debería estar frio, moler en una licuadora o en el batan, usar el mismo agua donde se remojo. Debe quedar bien molido y espeso.
8. Hacer cocer la papa en agua con una pisca de sal.
9. En una cacerola con 3 cucharadas de aceite, añadir el ají colorado molido, sazonomos con un 1 cuchara de comino y añadimos un vaso de agua y una pisca de sal. Dejar cocer durante 10 o 15 minutos.
10. Al aji en la cacerola añadimos la yerba buena y las carnes freidas. Movemos y dejamos cocer otros 15 minutos.
11. Servimos el mote y papas, agregamos una carne de cerdo con un poco de su caldo picante, y decoramos con una pisca de perejil.