

Chairo Paceño Receta Casera



TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 min

TIEMPO DE COCCIÓN 35 min

TIEMPO TOTAL 1 h

INGREDIENTES

- ½ kg de chuño
- ½ kg de papas
- 1 libra de mote previamente remojado una noche
- 1 kg Carne de res
- Pimienta
- Yerba buena
- Orégano cantidad necesaria
- Cebolla
- Zanahoria
- Sal a gusto

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Para comenzar es importante que el maíz blanco se tenga cocido «aparte», y también es importante que el chuño este remojado y pelado.
2. Entonces se sugiere hacer remojar el chuño una noche antes, lo propio se hace con el maíz, remojar y luego hacer coser.
3. Entonces se pella la papa y se la pica en trozos no muy grandes ni muy pequeños, lo que normalmente se hace es picar las verduras en trozos medianamente largos (sin exagerar), y el caldo se lo prepara juntamente con toda la carne, si quieras que la carne te salga blanda te comparto un truco.
4. Cuando hagas hervir todos los ingredientes pone un trozo de papaya, esto hará que la carne se ablande y le dará un sabor mas natural al chairo.