

# 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.