

# Receta Keperí al horno



TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 min

TIEMPO DE COCCIÓN 25 min

TIEMPO TOTAL 45 min

## INGREDIENTES

- ☐ 1 Piezas de keperí 6 limones (jugo) 2 pizcas de pimienta 2 Pizcas de comino molido Sal a gusto 2 ½ litros de agua
- ☐ 1 pieza de keperi
- ☐ 6 unidades de limon
- ☐ 2 pizcas de pimienta
- ☐ 2 pizcas de comino molido
- ☐ sal a gusto
- ☐ 2½ litros de agua

## Para acompañar

- ☐ Arroz blanco
- ☐ 2 unidades de tomate
- ☐ 1 ramo de lechuga

## **ELABORACIÓN PASO A PASO**

1. Diluir la sal y los otros condimentos en el jugo de limón.
2. Colocar el keperi beniano en una fuente para horno y dejar reposar con el preparado del limón por dos horas.
3. Antes de llevar al horno, colocar agua en el recipiente al momento de hornear. Tapar el recipiente las primeras dos horas (puede ser con papel estañado).
4. Pasado este tiempo se puede destapar, dejando que el keperi continúe la cocción otras dos horas, invirtiéndolo de lado para lograr un dorado igual.
5. Finalmente el emplatado lo hacemos de la siguiente manera, añadimos una porción de arroz blanco, un par de rodajas de tomate y una cama de lechuga, para luego colocar la estrella del plato, el Keperi al horno.