

# Pique Macho

 $1.5\,\mathrm{h}$ 

5-6 Personas

Restaurante Miraflores

### Preparación

- Cortar la carne en dados pequeños y condimentarla con sal, ajo, pimienta y comino a gusto.
- Freír la carne tapando la cacerola para obtener una carne jugosa.
- Aparte, freír las salchichas cortadas en rodajas.
- Pelar y cortar las papas en bastones y freírlas en aceite caliente.
- Mezclar la carne, las papas fritas y las salchichas.
- Servir adornando con el locoto crudo picado en tiras largas, los huevos duros, la cebolla y el tomate.

### Ingredientes

$1  \mathrm{Kg}$	Carne	de	res

 $1/2 \,\mathrm{Kg}$ Salchichas

Papas medianas Cebollas picadas

tipo pluma

Tomates medianos

Locotos picados

Pimienta molida 1 cda.

1 pisca Comino molido  $2 \, \mathrm{cda}$ . Sal

Ajo molido (opcional)

Huevos cocidos

 $1^{1/2}$ Taza de aceite

## Nota



## Ensalada de pollo con Palta

√ 1 h

© 5 Personas

## Preparación

Corta la pechuga de pollo en trozos peque~nos y sofrie en una sarten con un poco de aceite de oliva. Reserva.

- Trocea el aguacate, la manzana, el apio y la cebolla. Reserva.
- Coloca en un bol los trocitos de pollo, aguacate, manzana, apio y cebolla.
- Con la ayuda de un tenedor machaca el aguacate y mezclalo con el resto de ingredientes hasta formar una especie de pasta.
- A~nade el perejil (o cilantro), el zumo de limon (o lima), la sal y la pimienta y mezclalo bien.
- Puedes a~nadir mas zumo o incluso aceite de oliva si ves que esta demasiado seco.
- Sirve acompa~nado de pan, pan tostado o algun tipo de hoja verde para ensalada, como lechuga, berros, verdolaga.

## Ingredientes

- 1 Pechuga de pollo troceada
- 1 palta maduro pelado
- 1 manzana pelada

1/4 taza de apio

1/2 taza de cebolla

Perejil o cilantro

2 cda. de limon

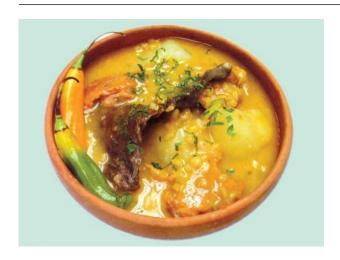
Sal

Pimienta negra

molida

Aceite de oliva

## Nota



## Llusp'ichi

🔎 1 h

© 5 Personas

### Preparación

Remojar el trigo pelado noche antes. Al dia siguiente lavar en varias aguas.

Poner al fuego una olla con el agua. Cuando empiece a hervir a~nadir las carne de res, el cuerillo de cerdo y el trigo. Aparte calentar el aceite en la sarten en el fuego y sofreir la cebolla con el ajo.

Dejando dorar, incorporar el comino, el perejil, la zanahoria, el colorante y las arvejas. A~nadir este ahogado a la olla y dejar cocer.

Mover continuamente para que no se pegue al fondo de la olla, hasta que las carnes esten suaves y el trigo reviente, luego incorporar las papas, las habas.

Sazonar con la sal y el oregano, al final si esta muy liquido a~nadir un poco de harina diluida en agua sin grumos. Dejar cocer las papas y retirar del fuego.

### Ingredientes

$1/2 \mathrm{Kg}$	2 Kg de trigo pelado	
$1/2 \mathrm{Kg}$	2 Kg de papas	
$1/4 \mathrm{Kg}$	carne de res	
	Cuerito de cerdo un	
	pedazo	
$2  \mathrm{cda}$ .	de colorante rojo	
1/2 taza	<sup>2</sup> taza de habas	
1/4 taza	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> taza de arvejas	
2	cebollas medianas	
1	zanahoria rallada	
2	ramitas de perejil	
	picado	
2	dientes de ajo	
	molidos	
$1/4  \mathrm{cda}$	de comino	
4	cucharas de aceite	
6 lt	de agua	
1 cda.	Perejil picado	