






Pique Macho

 1.5 h
 5-6 Personas
 Restaurante Miraflores

Preparación

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

Ingredientes

1 Kg	Carne de res
1/2 Kg	Salchichas
8	Papas medianas
4	Cebollas picadas tipo pluma
2	Tomates medianos
2	Locotos picados
1 cda.	Pimienta molida
1 pisca	Comino molido
2 cda.	Sal
	Ajo molido (opcional)
3	Huevos cocidos
1 1/2	Taza de aceite

Nota

Añadir ketchup, Mostaza y Mayonesa a gusto.



Ensalada de pollo con Palta

🕒 1 h
👤 5 Personas

Preparación

- 1 Corta la pechuga de pollo en trozos pequeños y sofríe en una sartén con un poco de aceite de oliva. Reserva.
- 2 Trocea el aguacate, la manzana, el apio y la cebolla. Reserva.
- 3 Coloca en un bol los trocitos de pollo, aguacate, manzana, apio y cebolla.
- 4 Con la ayuda de un tenedor machaca el aguacate y mézclalo con el resto de ingredientes hasta formar una especie de pasta.
- 5 Añade el perejil (o cilantro), el zumo de limón (o lima), la sal y la pimienta y mézclalo bien.
- 6 Puedes añadir más zumo o incluso aceite de oliva si ves que está demasiado seco.
- 7 Sirve acompañado de pan, pan tostado o algún 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 limón
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Nota

Puedes conservarlo en el frigorífico tapado con film transparente..



Llusp'ichi

🕒 1 h
👤 5 Personas

Preparación

- 1 Remojar el trigo pelado noche antes. Al día siguiente lavar en varias aguas.
- 2 Poner al fuego una olla con el agua. Cuando empiece a hervir añadir las carne de res, el cuerillo de cerdo y el trigo. Aparte calentar el aceite en la sartén en el fuego y sofreír la cebolla con el ajo.
- 3 Dejando dorar, incorporar el comino, el perejil, la zanahoria, el colorante y las arvejas. Añadir este ahogado a la olla y dejar cocer.
- 4 Mover continuamente para que no se pegue al fondo de la olla, hasta que las carnes estén suaves y el trigo reviente, luego incorporar las papas, las habas.
- 5 Sazonar con la sal y el oregano, al final si está muy líquido añadir un poco de harina diluida en agua sin grumos. Dejar cocer las papas y retirar del fuego.

Ingredientes

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

Nota

Servir caliente.