



Fritada

Recetas
Ecuatorianas

Ingredientes:

- 2 kg de carne de cerdo para fritada
- 4 ramas de cebolla blanca picada en trozos grandes
- 10 dientes de ajos machacados
- 1 taza de agua o de cerveza
- Sal
- Comino

Preparación:

1. Coloque la carne en una paila de bronce o en una olla de fondo grueso y agregue sal, comino, cebolla, ajo y una taza de agua o de cerveza.
 2. Cocine la carne y deje que se reduzca completamente el líquido; remueva ocasionalmente.
 3. Agregue un chorrito de aceite y dore la carne, cuidando que no se pegue ni se queme.
 4. Sirva de inmediato.
- Se sirve con diferentes guarniciones, puede ser con llapingachos, mote cocido, choclos tiernos enteros y cocidos, lechuga, aguacate y ají. Sirve también como guarnición de otros platos típicos como son las chugchucas.