

Chiri Uchú

Ingredientes

Para el chiri uchú

- *Diez cuyes
- *Una gallina
- *Huacatay
- *Apio
- *Nabo
- *Porro
- *Pimienta entera y sal al gusto
- *Huevera seca de trucha
- *Cochayuyo
- *Cancha
- *Dos chorizos
- *Queso
- *Cecina
- *Rocoto en tajadas

Para la tortilla de maíz:

- *Dos huevos batidos
- *Una cucharadita de harina de maíz
- *Una cucharadita de harina preparada
- *Una pizca de polvo de hornear
- *Media taza de puré de zapallo
- *Sal, pimienta y cebolla picada al gusto

Preparación

Para el cuy:

Sazonarlo con huacatay, comino, sal y ajo, hornear por espacio de 45 minutos. Aparte sancochar la gallina con apio, poro, nabo, pimienta entera y sal. Remojar y hervir la huevera, pasar el cochayuyo por agua hervida, tostar o freír la cancha, sancochar la cecina y freír los chorizos.

Para la tortilla:

Mezclar todos los ingredientes, si está espesa agregarle agua o caldo, y freír.

Para servir colocamos en una fuente, un cuy, un cuarto de gallina, chorizo, queso, huevera, cancha, cecina, tortilla, cochayuyo y rocoto.



Chancho Al Horno

Ingredientes:

Una pierna entera de chancho (la que use pesaba 20 libras)

El jugo de 3 limones

40 dientes de ajo, machacados

3 cucharadas de comino molido

3 cucharadas de sal

1 cucharada de pimienta molida

8 tazas de cerveza (o chicha) para marinar y 6 tazas de cerveza (o chicha) para hornear

12 onzas de mantequilla (o manteca)

2 cucharadas de achiote molido

Opcional - 10 papas de tamaño mediano, peladas

Preparación:

1. Limpie bien la pierna de chancho y póngalo en una bandeja o un recipiente grande donde se lo pueda marinar. También puede usar las fundas que usan para marinar los pavos.
2. Prepare el aliño con el ajo machacado, comino molido, sal y pimienta
3. Rocíe la pierna de chancho con el jugo de limón
4. Haga varias incisiones de buen tamaño en la pierna de chancho y rellene las incisiones con el aliño, frote la pierna con el resto del aliño, cubra y deje reposar en al refrigeradora por 24 horas.
5. Bañe la pierna de chancho con las 8 tazas de cerveza o chicha y deje marinar por 48 horas, voltee la pierna cada 6 a 8 horas.
6. Pre-caliente el horno a 350 F.
7. En una olla pequeña derrita 4 oz de mantequilla y mezcle con una cucharada de achiote, bañe la pierna de chancho con esta mezcla.
8. Hornee la pierna de chancho por 3 horas, para evitar que la carne se seque y que se queme es importante bañar la pierna con los jugos cada 20-30 minutos. Cuando los jugos se empiecen a secar, derrita las restantes 8 oz de mantequilla, mezcle con la cucharada restante de achiote y las 6 tazas de cerveza y bañe la pierna de chancho (asegúrese de esta mezcla este caliente para evitar que el cuero se reviente -esto lo puede hacer al final).
9. Terminadas las primeras 3 horas, baje la temperatura a 325 F y voltee la pierna.

10. Continúe bañando la pierna con los jugos cada 20-30 minutos y hornee por 3 horas más.
11. Voltee la pierna otra vez, es posible que la piel se haya pelado un poco, póngala en su lugar y hornee por 2 horas más, agregue las papas durante la última hora.
12. El tiempo total de cocción para una pierna de chanco de 20 libras es 8 horas, la temperatura interna debe ser por lo menos 160 grados.
13. Antes de sacar la pierna de chanco del horno lo puede rociar con agua helada para que el cuero reviente (esto es opcional).
14. Sirva con los acompañantes de su preferencia, incluyendo las papas horneadas con la pierna de chanco, mote refrito en la salsa del horneado, curtido de cebolla y tomate, tajadas de aguacate, lechuga y ají criollo. Otros acompañantes pueden ser arroz blanco, yucas, plátanos fritos, o llapingachos.



Chicharrón Cusqueño

Ingredientes:

- 125 gr maíz seco blanco
- 1/2 anís
- 1 azúcar
- 1/2 kg costillar de cerdo con piel, en trozos
- 1/2 kg lomo de cerdo en trozos
- 12 dientes de ajo
- 1 rama + 1 hojas de hierbabuena
- 4 papas canchán en rojadas de 1 cm
- aceite
- 1 rocoto sin pepas
- 2 hojas de huacatay
- 1 hojas de culantro
- 1 tomate sin piel ni pepas
- 5 galletas de agua
- 1 cebolla grande a la pluma
- sal

Preparación:

Remoje el maíz en agua de un día para otro. Escúrralo y póngalo en una olla, junto con el anís y el azúcar. Cubra con agua, lleve a fuego medio y deje hervir durante 40 minutos. Escorra y reserve.

Deseche la grasa del costillar de cerdo y reserve la piel. Ponga los trozos del costillar y del lomo de cerdo en un bol.

Muela o licúe 10 dientes de ajo con una pizca de sal. Unte los trozos de cerdo con el ajo molido y deje reposar durante 15 minutos. Coloque en una olla con media taza de agua y una rama de hierbabuena. Tape la olla y cocine a fuego bajo hasta que hierva. Destape y cocine, agitando la olla, durante 20 minutos más, hasta que el líquido se evapore.

Caliente a fuego alto un perol de cobre o una de fondo grueso y dore la piel de cerdo que reservó, hasta que suelte su manteca. Incorpore los trozos de cerdo y fríalos durante cinco minutos. Retíralos y reserve.

Eche en el perol las papas y dórelas a fuego medio de 7 a 10 minutos. Reserve.

Caliente una cucharada de aceite en una sartén a fuego alto y dore el huacatay, el culantro, el sachá tomate y el ajo restante, durante 2 minutos. Retire el aderezo y muélalo o licúelo con las galletas. Sazone con el resto de aceite y sal, y sirva la salsa achucuta con el chicharrón, el mote, las papas doradas y la cebolla mezclada con la hierbabuena restante.

Chicharrón Cusqueño



Chuño Cola

Ingredientes:

- *Medio kilo de carne de cordero
- *250 gramos de chuño negro
- *Cuatro chuños blancos
- *Seis tazas de agua
- *Dos papas grandes
- *Un trozo de poro, apio y nabo
- *Orégano, hierbabuena, muña, sal

Preparación

Hacer un caldo concentrado con el cordero, el poro, el apio, el nabo y el orégano. Colar y reservar el caldo y la carne. Moler el chuño blanco bien fino y colarlo, remojarlo tres veces y dejarlo asentar para sacarlo el amargo.

Poner las papas y el chuño negro en el caldo y cuando estén cocidos agregar la harina de poco a poco hasta que espese como una crema. Sazonar con sal, añadir las hierbas picadas y la carne.

Si desea puede agregar un puñado de garbanzos o arroz cocido, acompañado de un aderezo de cebollas y ajos.

Chuño Cola

