|  |
| --- |
| *Semana Réplica: Carne colorada (2 pax)* |
| Carne colorada: fotografía de El Meson De Pedro, Cotacachi ... | ***TIPO:*** | *Cocina ecuatoriana* |
| ***TÉCNICA:*** | *Fritura superficial / Confitado* |
| ***TEMPERATURA:*** | *Caliente*  |
| *INGREDIENTES:* | ***ELABORACIÓN:*** | ***UTENSILIOS:*** |
| *Para el aliño base**200 g Carne de cerdo (pierna, brazo o falda)**75 g Pasta de achiote**40 ml Zumo de naranja criolla**15 ml Vinagre blanco**20 g Cebolla blanca**10 g Ajo**Sal , pimienta, comino y orégano* | 1. Procesar o licuar la pasta de achiote junto al zumo de naranja, vinagre, cebolla, ajo y condimentos.
2. Aliñar la carne de cerdo cortada en trozos pequeños de 2 cm o filetes delgados y reposar por al menos 2 horas.
 | BowlLicuadora o procesador de alimentos |
| *Para la cocción**c/n Manteca de cerdo* | 1. Calentar la manteca de cerdo en un sartén para luego a temperatura media freír la carne de lado y lado hasta que se encuentre bien cocida internamente.
 | Sartén |
| *Guarnición**Papa hervida con salsa de queso**Mote hervido**Maíz tostado**Empanada de maqueño**Aguacate* | Servir alrededor de 80 g de carne por persona acompañada en un plato base grande de todas sus guarniciones. | Plato base grande |
|  |  |  |
| Observaciones / Recomendaciones: Existen otras versiones donde la carne puede ser de res o cerdo y primero se la seca al sol para luego freírla o asarla. De igual manera los acompañantes pueden variar de un cantón a otro en la provincia de Imbabura.  |