|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *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. | | Bowl  Licuadora 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. | | | |