

RECETA

Mondongo

CHUQUISAQUEÑO



Reinterpretado por el chef Juan Pablo Gumiel
del restaurant Nativa

(Receta para cuatro personas)

Ingredientes

Carne de cerdo

- 800 g de lomo de cerdo.
 - 4 dientes de ajo.
 - 60 ml de aceite vegetal.
 - Sal, pimienta y comino al gusto.
 - 4 bolsas para vacío o 1 grande.
-

Salsa de ají colorado

- 200 g de pasta de ají colorado.
 - Sal, pimienta y comino al gusto.
 - 40 ml de aceite vegetal.
 - 20 g de mantequilla.
 - Agua c/n.
-

Puré de mote (Patasca)

- 800 g de mote cocido.
 - Agua c/n.
 - Palillo (cúrcuma en polvo) al gusto.
 - Sal c/n.
-

Milhojas de papa

- 800 g de papa
- 40 g de mantequilla- Sal c/n

Preparación

Carne de cerdo

Marinar el cerdo con el ajo, sal, pimienta, comino y aceite. Colocar en bolsas de vacío o en un recipiente sellado. Reposar en frío por una noche. Cocinar al vacío (sous vide) a 60°C por 1 hora. Luego, dorar en plancha caliente hasta formar costra. Cortar en láminas para el emplatado.

Salsa de ají

Diluir la pasta de ají con agua hasta obtener una consistencia homogénea. Sofreír con aceite en una olla a fuego bajo. Agregar sal, pimienta y comino al gusto. Cocinar lentamente, agregando agua si es necesario. Terminar con mantequilla para dar brillo y suavidad. Opcional: procesar y colocar en sifón para una textura espumosa.

Puré de mote

Hervir el mote con agua hasta que esté muy suave. Procesar con parte del agua hasta lograr un puré. Añadir palillo, color y cocinar nuevamente hasta obtener una textura lisa y cremosa. Salpimentar.

Milhojas de papa

Pelar las papas y cortarlas en láminas finas con mandolina. En un molde, intercalar capas de papa y mantequilla derretida. Hornear a 180°C durante 30-35 minutos hasta dorar. Cortar en porciones al gusto.

Emplatado

- Colocar una base de puré de mote, disponer láminas de cerdo sobre este. Acompañar con un bloque de millojas depapa. Terminar con la salsa de ají en uno de los bordes del plato. Decorar con brotes o aceite de quirquiña si se desea. Este plato es una interpretación contemporánea del tradicional mondongo chuquisaqueño, conservando sus sabores esenciales con técnicas modernas y una presentación refinada.



¡Únete a nosotros en esta fiesta de sabores,
tradiciones y unidad!

Cocina, ¡Comparte y celebra la riqueza
gastronómica de Bolivia, donde sea que estés!

banco 
simplificando tu vida