

RECETA

Fricasé Paceño

A LA OLLA DE BARRO Y LEÑA



Reinterpretado por el chef Mauricio López
del Restaurant Ancestral

(Receta para seis personas)

Ingredientes

Aliño base:

- 10 cucharadas de pasta de ají amarillo caspeado (idealmente chuquisaqueño). El caspeado es una técnica que consiste en quemar la piel exterior de un producto con fuego directo, generalmente usando una llama abierta o brasas, para luego procesarlo
- 5 dientes de ajo grandes
- 1 cucharadita de sal gruesa
- ½ cucharadita de pimienta negra entera

Cerdo:

- 1,5 kg de costilla de cerdo
- 1,5 kg de pierna de cerdo troceada con hueso
- Sal al gusto

Fricasé:

- Todo el aliño anterior
- 3 litros de agua o caldo de huesos de pollo
- 1 cucharadita de comino entero
- 1 cucharada de orégano seco
- Rama de de hierba buena
- Sal al gusto
- 6 porciones de mote blanco cocido
- Chuño cocido

Acompañamiento:

- Pan casero tostado directamente sobre brasas
- Locoto en rodajas

Preparación

Preparar el aliño

Moler el ají amarillo, ajo, sal y pimienta en batán o licuadora hasta obtener una pasta densa. Reservar una parte para marinar el cerdo.

Marinar el cerdo

Salpimentar la costilla y la pierna. Cubrir con el aliño reservado y dejar reposar mínimo 2 horas (idealmente toda la noche).

Cocinar en olla de barro

Colocar el cerdo en la olla de barro. Agregar el resto del aliño, el caldo, comino y orégano. Cocinar a fuego de leña, suave y constante, durante 4 horas, con la olla semi tapada. Incorporar la hierba buena en los últimos 10 minutos si se desea.

Parrillar el cerdo

Retirar las piezas cocidas y marcarlas brevemente sobre brasas fuertes para caramelizar la superficie y aportar aroma ahumado.

Calentar el mote y el chuño

Calentar el mote y chuño cocido en un poco del caldo del fricasé para potenciar su sabor. Mantener caliente.

Emplatado

- En plato hondo, servir el mote caliente. Disponer encima una porción de costilla y pierna marcadas a la brasa. Bañar con una generosa cucharada del caldo espeso. Acompañar con pan casero tostado directamente al fuego y locotos en rodajas.



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

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