

RECETA DEL *Charquekan* ORUREÑO



Reinterpretado por el chef Diego Rodas
del restaurant Popular Cocina Boliviana

(Receta para dos personas)

● *Ingredientes*

CREMOSO DE MOTE ●

- 150 gramos de mote
 - 150 mililitros agua caliente
 - 50 mililitros aceite de girasol
 - Sal a gusto
-

CHARQUE DE LLAMA ●

- 250 gramos charque de llama
 - Aceite para freír
 - Sal a gusto
 - Una pizca de comino
-

QUESO FRITO ●

- 1/3 de queso criollo contado en cubitos de 1 centimetro
 - 10 gramos de maicena (fécula de maíz)
 - Aceite para freír
-

EMULSIÓN DE LLAJWA ●

- 1 tomate
 - 1/3 de marraqueta
 - ½ locoto
 - 1 puñado pequeño de quirquiña
 - 1 puñado de huacataya
 - 80 mililitros agua
 - 40 mililitros aceite de girasol
-

PAPA KAT'Y ●

- 3 unidades
 - Aceite para freír
 - Sal a gusto
-

HUEVOS DE CODORNIZ ●

- 6 unidades
-

TOMATES CHERRY ●

- 6 unidades lavadas y cortadas a la mitad

Preparación

CREMOSO DE MOTE

● Colocar en el vaso de la licuadora el mote, agregar el agua caliente, el aceite y la sal. Licuar hasta obtener una textura cremosa. Una vez licuado pasar la preparación por un tamiz para que no queden impurezas y este homogénea.

CHARQUE DE LLAMA

● Desalamos el charque colocando en una olla con agua hasta que rompa hervor y luego desechamos el agua. Llevamos a cocinar el charque en una olla de presión por 40 min. Martajamos la carne un poco en el batan si fuese necesario, desmechar la carne en hebras finas y reservar. Llevar a freír a una cacerola con aceite por unos segundos a temperatura media, retirar en un recipiente con papel absorbente y agregar una pizca de sal y comino.

QUESO FRITO

● Pasar los cubos de queso por la maicena y freír a 150°C hasta que queden dorados, retirar en una bandeja con papel absorbente y reservar.

LLAJWA

● Hidratar por 10 min la marraqueta con el agua y el aceite, posteriormente colocar en el vaso de la licuadora la marraqueta hidratada, el agua y el aceite que se usaron para hidratar, el tomate, el medio locoto, la quirquiña, la wacataya y la sal. Procesar hasta obtener una pasta cremosa algo densa. Colocar la preparación en un dosificador.

PAPA KAT'Y

● Lavar las papas y colocar en una bandeja de horno con un poco de aceite y sal, hornear por 25 minutos aproximadamente a 170 °C. Luego cortarlas a la mitad y sellar en un sartén con un poco de mantequilla.

HUEVO DE CODORNIZ

● Lavar los huevos de codorniz, cocinarlos en una olla con agua a punto de ebullición por 10 minutos, luego en una bolsa con agua fría pelar los huevos empezando por la pared ancha del huevo.

Emplatado

- Exparcir el cremoso de mote en el centro del plato, agregar puntos dispersos de la emulsión de llajwa encima del cremoso de mote, integrar los huevos de codorniz de forma vertical junto con los tomates cherry cortados, agregar los cubos de queso y las papas kat'y, por último extender el charque crocante sobre los demás ingredientes.



¡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 bifa
simplificando tu vida