

RECETA
Chancho
a la Olla
TARIJA



Reinterpretado por el chef Diego Rodas
del restaurant Popular Cocina Boliviana

(Receta para cuatro personas)

Ingredientes

- 1 kg de costilla con piel.
- 200 gr de costilla de cerdo sin piel.
- 500 gr de papa katy.
- 500 gr de mote patasca cocido.
- 100 gr de mantequilla.
- 100 gr de manteca de cerdo.
- 3 cabezas de cebolla verde.
- Agua c/n.
- 4 dientes de ajo.
- 5 gr de comino.
- 5 gr de azúcar.
- 1 rama de hierbabuena.
- Sal c/n.
- 300 gr de ají colorado en pasta.
- 1 taza de agua.
- Aceite c/n.
- 2 huevos.
- Panko c/n.
- Mix de microgreens c/n.

• Preparación

Costilla con piel

- Un día antes deshuesar la costilla, secarla muy bien y agregar una capa de sal sobre el cuero para deshidratarla. Cubrir todo el cerdo a excepción de la parte del cuero previamente limpio de sal, llevar a horno medio - bajo a 150° durante 2 hrs., una vez pasado este tiempo quitar el papel aluminio, pincelar el cuero con manteca o aceite y finalizar cocción en horno a 200° hasta que el cerdo esté dorado y la piel crocante.

Esferas de costilla



En una olla sellar las costillas por todas sus caras, agregar agua hasta que las mismas se desprenden del hueso, retirar la carne, desmechar la misma, mezclar con el jugo de reducción, sofrito de ají y cebolla verde picada fina, reducir el caldo de cocción y reservarlo para posteriormente mezclar con el ají colorado sofrito. Por otra parte blanquear las hojas de cebolla verde, con la ayuda de un papel film formar una rejilla con las hojas blanqueadas. Rellenar las hojas blanqueadas con el desmechado de costilla aliñado.

Puré de papa katy



Cocinar las papas en agua y sal, procesarlas y pasarlas por un colador fino, corregir de sal. Y de ser necesario agregar mantequilla.

Chips de papa katy



Pasar por una mandolina y freír los chips en abundante aceite hasta que estén dorados y crocantes.

Tamalitos



Procesar el mote con una cucharada de sofrito de ají colorado, y manteca de cerdo hasta obtener una masa lisa pero firme. Forma bolitas de 40 gr cada una, pasarlas por panko, huevo y panko nuevamente, freírlas en abundante aceite hasta que estén doradas.

Puré de patasca



Procesar el mote patasca con mantequilla hasta obtener un puré liso y cremoso, de ser necesario pasar el mismo por un tamiz fino.

Ají



En un sartén con un chorro de aceite sofreír la pasta de ají colorado a fuego bajo, con el ajo y la hierbabuena una vez que el mismo esté bien sofrito sazonar con sal y el comino, retirar del fuego y reservar.

Salsa



Mezclar la reducción de costilla con el ají colorado sofrito, corregir de sal y comino.

Emplatado

- Disponer el solomillo cocido en una mitad del plato, en la otra mitad del plato realizar puntos del puré de patasca y de papa katy, disponer chips de papa katy y cuerillo insuflado en los purés, agregar 2 esferas de cebolla verde y costilla de cerdo, 2 tamalitos, bañar el solomillo con la salsa y finalizar con microgreens.



¡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