

Receta Ceviche Made in Perú

INGREDIENTES

- Cordero
- Chicha de jora o cerveza de malta
- Pimentón rojo
- Ají amarillo
- Orégano
- Aceite
- Cebolla roja
- Ajo
- Cilantro
- Caldo
- Guisantes cocidos
- Sal
- pimienta

PREPARACIÓN DE LA RECETA

En primer lugar, en un bol, mezclamos la chicha de jora, el pimentón, el orégano, la pasta de ají amarillo, sal y pimienta y los trozos de cordero. Dejamos que se marine el cordero durante 4 horas.

Pasado el tiempo, sellamos la carne de cordero en una olla grande con aceite, hasta que se dore de manera uniforme. Retiramos la carne y reservamos.

En la misma olla, doramos la cebolla picada a fuego medio hasta que esté transparente. Añadimos el ajo y, cuando tome color, agregamos la mitad del puré de cilantro. Cocinamos durante dos minutos.

Después, vertemos el fondo oscuro y lo llevamos a ebullición. Añadimos el cordero y cocinamos a fuego lento durante dos horas.

Cuando la carne esté muy suave, incorporamos el resto del puré de cilantro y los guisantes.

Emplatamos, acompañando con arroz blanco y alubias guisadas.