

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CARNERO EN CHILINDRÓN

INGREDIENTES:

9 a 10 Libras entre masa y hueso de carnero

Aliño:

- 1 Cabeza de ajo
- 1 Cucharadita de comino
- 1 Cucharadita de orégano
- ½ Cucharadita de pimienta
- 1 Cucharada de pimienta en grano
- 2 Naranjas agrias
- ½ Taza de grasa (aceite o manteca)
- 2 Libras de cebollas
- 1 Libra de ají
- 1 Macito de perejil
- 3 Dientes de ajo
- 1 Taza de puré de tomate
- 1 Libra de tomate fresco
- 1½ Tazas de vino seco
- ¼ Taza de vinagre
- 1 Hoja de laurel
- 1½ Cucharadita de sal
- ½ Cucharadita de pimienta
- ½ Cucharadita de comino
- ½ Cucharadita de orégano

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

Para hacer el chilindrón de chivo, escoge un animal chico de 2 meses de nacido, aproximadamente.

Limpia la carne y córtala con los huesos.

Quitándole todo el pellejo y el exceso de grasa, lávala bien con vinagre para quitarle el olor a cebo.

Adócala toda con ajo machacado, comino, orégano, pimienta, sal y naranja agria.

Déjala reposar en esta preparación durante 2 horas ó preferiblemente de un día para el otro, guardándola en la nevera o refrigerador.

En una cazuela grande, calienta la grasa y dora todos los pedazos de carnero.

Añádele las cebollas molidas con los ajos, luego los ajíes, también molidos, y el perejil picadito o molido.

Cocínalo todo de 2 a 3 minutos.

Añade los ingredientes del adobo que le quedaron en el recipiente donde estaba el carnero, el puré de tomate y el tomate natural bien picadito sin las semillas.

Déjalo cocinar de 5 a 10 minutos y luego colócale el vino seco, vinagre, laurel, sal, pimienta, comino y orégano.

Tapa la cazuela y consérvalo a fuego mediano, aproximadamente durante 1 hora o hasta que la carne se ablande.