

PLATO DE FONDO

HUACHALOMO A LA OLLA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- Trozo de huachalomo
- 2 zanahorias
- 2 cebollines
- 1/2 pimentón
- 400 g de salsa de tomate
- 400 cc de agua o caldo
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ají de color
- Los aliños que más te gusten

Preparación

- En una olla poner aceite de oliva y dorar por todos lados un trozo de huachalomo.
- Cuando esté sellado, agregar 2 zanahorias + 2 cebollines + 1/2 pimentón + 400 g de salsa de tomate (una lata) + 400 cc de agua o caldo (rellenar el mismo tarro de la salsa) + el agua o caldo necesario para que todo quede cubierto por líquido + 1 1/2 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ají de color + los aliños que más te gusten.
- Tapar la olla bajar el fuego al mínimo y cocinar por 4 horas. Revisar de vez en cuando para comprobar que no se seque, agregar agua si es necesario.
- Puedes usar la carne que quieras... Pollo ganso, chochillo, punta de ganso. Puedes hacerla en olla a presión en la mitad del tiempo.

