

**Concurso "Culturas conectadas"**  
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta (a rellenar por la organización):
<b>Título de la receta</b>	Carne de cerdo al horno	
<b>Región y/o país</b>	BOLIVIA SANTA CRUZ	
<b>Ingredientes</b>	2 KILO de carne 3 ajos 1cucharilla de comino 5 vaina de ají colorado 1 kilo de arroz 2 tomate 1 cebolla Sal	
<b>Modo de Elaboración</b>	Sazonar la carne con el ajo, comino y el ají colorado, sal y reposar durante 2 horas y luego cocinar durante 3 horas al horno Tostar o freír el arroz. La medida del arroz tienes que ser la misma medida que la del agua. Preparar la ensalada con tomate, cebolla y sal al gusto. La carne acompaña con el arroz y la ensalada	
<b>Fotografía de la receta (al menos una)</b>		

Cofinanciado por: