


**Concurso "Culturas conectadas"**  
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta (a rellenar por la organización):
<b>Título de la receta</b>	Fricase de Cerdo	
<b>Región y/o país</b>	Bolivia	
<b>Ingredientes</b>	Chuletones de cerdo, cebolla, ajos, ají picante, maíz grande, chuño, pan molido, sal, pimienta negra, colorante y hojas de laurel.	
<b>Modo de Elaboración</b>	Se rehogan los chuletones, la cebolla, los ajos, la pimienta negra y el colorante, se le agrega la sal y el laurel, luego de 10 minutos se le agrega bastante agua, se agregan unas 4 cucharadas de pan molido para que espese un poco, se lo deja hervir 45 minutos. Previamente se ha remojado el maíz, el chuño y el ají picante por separado. Tanto el chuño como el maíz se ponen a hervir también por separado hasta que estén blandos, se le quita el agua y se separan. El ají se separa del agua y se licua con un poco de agua y se agrega a los otros ingredientes que están cocinando, viendo que no quede muy picante y bastante caldoso. Se rectifica la sal y se sirve, agregando luego de servido unos cuantos chuños y maíz al plato, quedando listo.	
<b>Fotografía de la receta (al menos una)</b>		

Cofinanciado por: