

Concurso de Cocina "Culturas conectadas"

Modalidad Receta

Datos de la Receta	
Título del Plato	Majadito
País o región de la que es originario	Santa Cruz - Bolivia
Ingredientes	-500 gramos de charque -2 tazas de arroz -2 dientes de ajo -2 cucharas de pimienta dulce en polvo -2 pisca de pimienta -1 pizca de sal -1 cebolla mediana -4 plátanos de freír -4 huevos
Modo de Elaboración	1.Pon a hervir el charque(carne deshidratada de ternera) en una olla con agua hasta que este tierno 2.Cuela la carne y reserva el líquido para mas adelante. Deshilacha el charque y saltéalo en una sartén con un poco de aceite (caliente). 3.Corta los vegetales en cubos muy pequeños 4.En una olla, agrega un poco de aceite y saltea las verduras. Primero añade el ajo y la cebolla, cuando este la cebolla transparente incorpora el pimienta, añadiendo sal y pimienta al gusto (el majadito tradicional suele ser de color naranja, el cual se obtiene salteando semillas de urucú(achiote) si las usas, deberás saltearlas antes y retirarlas para saltear las verduras. 5.Luego continuar salteando un poco el arroz de esta forma el majadito queda mas sabroso 6.Vierte el caldo que tenias reservada 4tazas que es doble del arroz, deje que se integren dejando hervir dos minutos luego enseguida añadir el charque, deja que se cocine 18 minutos luego tapa la olla y q repose 2 minutos 7.Mientras se cocina el majadito, freir el plátano rebanado en largo en aceite caliente y deben quedar dorados, 8.Por último freir los huevos y servir según la imagen.
Fotografía de la receta	

Cofinanciado por: