

Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta (a rellenar por la organización):	36
Título de la receta	Rapi al jugo		
Región y/o país	Santa Cruz, Bolivia		
Ingredientes	1 kg de Rapi 3 cebollas ralladas 4 dientes de ajo 2 pimientos verdes rallados 8 tomates cortados en cubos pequeños 3 zanahorias cortadas pequeñas 1 rama de apio (apio España o céleri) 5 cucharadas de aceite de oliva 1 cucharada de colorante rojo Sal, pimienta y comino al gusto		
Modo de Elaboración	<p>Cortar la carne y condimentar con sal, pimienta y comino.</p> <p>En una sartén proceda a sellar la carne, que esté bien dorada y reserve.</p> <p>En una olla ponga un poco de colorante rojo, sofría la cebolla, el ajo, los pimientos, tomates y luego incorpore la carne y la zanahoria.</p> <p>Rectifique el sabor.</p> <p>Tape y deje cocinar a fuego bajo por unas dos horas, incorporando agua caliente y observa que la salsa reduce mucho.</p> <p>El rapi debe cocinar hasta que esté muy suave y con suficiente jugo.</p> <p>Servir con arroz con queso, yuca cocina con cebollita verde picadita y ensalada fresc</p>		
Fotografía de la receta (al menos una)			

Cofinanciado por: