

RECETA

Cahychu Potosino



Reinterpretado por el Chef Antonio Gumiel.

(Receta para dos personas)

Ingredientes

- 5 papas
- 400gr de chuño remojado
- 10 vainas de ají rojo seco
- Sal a gusto
- Comino a gusto
- Aceite cantidad necesaria
- 350 gramos de cerdo (el pedazo que pueda acceder)
- Unas ramitas de yerba buena
- 4 cabezas de cebolla con cola bien lavadas
- 2 cucharas de mantequilla

Para el encurtido

- Vinagre
- Azúcar
- Laurel
- Clavo

Preparación

- 1:** Colocamos las papas a hervir en agua hasta que estén suaves, después las cortamos en formas de tambores o en forma tubular para poder llevarlos al horno a una temperatura de 180 a 200 grados y hornearlos con mantequilla y sal hasta que estén dorados.
- 2:** Llevamos el chuño a hervir con agua cuando este suave, lo retiramos del agua para secarlo y llevarlos el deshidratador o a un horno caliente donde pueda secarse hasta tener una textura crocante, reservamos este producto para el emplatarlo.

- 3:** Para el ají, lo llevamos al fuego directo para quemarlo hasta que este tostado, después lo cortamos y sacamos sus semillas, cuando estén limpios los colocamos en una olla con agua hasta que hiervan, probamos y si esta picante llevamos a hervir nuevamente, cuando esté listo lo retiramos del fuego y llevamos a licuar, cuando este licuado lo tamizamos y separamos sus pieles para tener un ají bien claro sin impurezas, agregamos comino, cuando tenemos esto lo reservamos para emplatar.
- 4:** Para el cerdo, le agregamos sal, yerba buena las colas verdes de la cebolla, aceite, y todo esto en una placa lo llevamos al horno pre calentado a una temperatura de 200 grados. Por una hora revisando que no se seque, para darle aroma si no tiene leña agregar al fuego del horno unas ramas de hierva luisa o cedrón pueden remplazar el olor ahumado.
- 5:** Las cabezas de la cebolla las llevamos a fuego directo hasta que este tatemadas por completo, las dejamos enfriar para luego cortarlas y servir las.
- 6:** Para el encurtido de las colas de cebolla blanca, cortamos del tamaño de un dedo las partes verdes de la cebolla con cola reservamos, luego llevamos una olla a hervir 1 taza de vinagre con 2 tazas de agua, sal y azúcar a gusto, cuando este hervido agregar las colas de cebolla se agrega el laurel y clavo a gusto, dejamos enfriar hasta servir.



¡Únete a nosotros en esta fiesta de sabores,
tradiciones y unidad!

Cocina, ¡Comparte y celebra la riqueza
gastronómica de Bolivia, donde sea que estés!

banco 
simplificando tu vida