



# ADOBO DE CERDO

*estilo Marisol*



## TIPS PARA COCINAR CAMOTE

### PASO 1: MACERAR EL CERDO

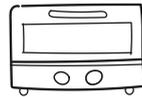
#### Ingredientes:

- 1 kilo y ½ de carne de cerdo cortada en piezas medianas
- 1 cda. de ají panca
- 1/2 taza de chicha de jora
- 1/2 cda. de comino
- 3 cucharadas de vinagre tinto
- 1/2 cda. de orégano
- 1 cda. de ajo molido
- Pimienta y sal al gusto

#### Preparación:

1. Coloca las piezas de carne en un bol y añade todos los ingredientes. Mezcla bien para que impregnen de sabor.
2. Cubre el bol con film de cocina y refrigera. Deja macerar la carne **durante toda la noche**.

### EN EL HORNITO TOSTADOR



- Lava bien los camotes.
- Coloca los camotes sobre la bandeja (forrada en papel aluminio) y hornéalos durante 15 minutos.
- Dale la vuelta y hornéalos otros 15 a 20 minutos.
- El tiempo de cocción puede variar según el tamaño y grosor de los camotes. Después de darles la vuelta, revisa la cocción a partir de los 15 minutos y continúa calentándolos hasta que estén cocidos y puedas atravesarlos fácilmente con un tenedor o un palito.

### PASO 2: PREPARACIÓN DEL PLATO

#### Ingredientes:

#### ■ CERDO MACERADO

#### PASO 1

- Aceite
- 1 taza de cebolla picada en cuadritos
- 1 cda. de ajo molido
- 2 cdas. de ají panca
- 1 cda. de ají amarillo o de ají mirasol
- 1/2 cda. de comino
- 1/2 cda. de orégano
- Pimienta y sal al gusto
- 1/2 taza de chicha de jora
- Caldo o agua en cantidad necesaria
- Camote asado en rodajas

#### Preparación:

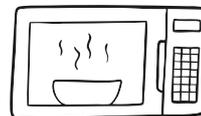
1. Al día siguiente, retira la carne del bol y déjala escurrir un poco en un plato aparte. Reserva el líquido del marinado.
2. Calienta una olla con un poco de aceite. Cuando esté bien caliente, dora las piezas de carne por todos sus lados. Retira y reserva.
3. En la misma olla, añade un poco más de aceite si es necesario. Cuando esté caliente sofríe la cebolla hasta que quede transparente. Agrega el ajo y fríe hasta que esté ligeramente dorado. Añade el ají panca y amarillo, comino, orégano, sal y pimienta al gusto y cocina hasta que el aderezo se separe del aceite (es decir, que la grasa se note en los bordes).
4. Incorpora la carne, chicha de jora y añade el líquido del adobado. Si hace falta, agrega un poco de caldo o agua hasta cubrir parcialmente la carne.
5. Cocina a fuego lento durante unos 50 minutos, removiendo ocasionalmente para evitar que se queme.
6. Verifica la sal al final de la cocción y ajusta si es necesario.
7. Sirve caliente, acompañado de camote en rodajas y una buena porción de sarza criolla.

### EN LA OLLA ARROCERA



- Lava bien los camotes.
- Si los camotes son muy grandes, córtalos por la mitad.
- De preferencia, utiliza camotes pequeños. La cantidad de agua debe ser equivalente al peso del camote; por ejemplo, para 200g de camote, necesitarás 200ml de agua.
- Cocínalos en el modo de cocción normal, como si preparararas arroz.
- Verifica que estén bien cocidos, atravesándolos con un tenedor o un palito.

### EN EL MICROONDAS



- Escoge un camote grande (aprox. 300 g). de grosor uniforme.
- Lava bien el camote.
- Toma dos hojas de papel toalla, humedécelas y envuelve el camote.
- Luego envuélvelo con film de cocina y colócalo en un plato apto para microondas.
- Cocina en microondas a 600W durante 3 minutos.
- Luego cambia a 200W y cocina por 8 a 10 minutos más.
- Saca el camote y verifica si está cocido. Si es necesario, sigue cocinándolo en intervalos de 2 minutos a 200W, observando constantemente.



Los camotes tienen poca humedad, por lo que un exceso de calor puede causar humo o incluso fuego.

Encontrará chicha de jora, ají panca, ají amarillo, ají mirasol, vinagre tinto, pimienta, comino, orégano en Kyodai Market



**KYODAI**  
market

# Adobo de Cerdo

*estilo Marisol*

La sarsa de cebolla equilibra la intensidad del adobo con frescura y acidez. Aporta un contraste crujiente que realza el sabor de la carne.

El camote aporta una dulzura natural que contrasta con el sabor intenso y especiado del adobo. Su textura suave también añade variedad y armonía al plato.



Si preparas la receta, tómale una foto y coméntanos cómo te quedó, envíala a: [info@kyodaimagazine.jp](mailto:info@kyodaimagazine.jp) y la publicaremos en el Facebook de Kyodai.