



CHICHARRÓN DE CERDO

estilo Marisol

Ingredientes:

- 1 kg de carne de cerdo
- 1 litro de agua (para la salmuera)
- 100g de sal
- 1 cda. de ajo molido
- pimienta, comino al gusto
- 1 cdtá. de achiote molido
- 1 hojas de laurel (opcional)
- 1 rama de apio (opcional)
- Agua para cocinar la carne (cantidad necesaria)
- Aceite para freír (cantidad necesaria)

Preparación:

1. Diluya la sal en los 1 litro de agua.
2. Agregue los trozos de cerdo al líquido, asegurándose de que estén completamente sumergidos. Deje reposar durante 8 horas en la refrigeradora (de preferencia, toda la noche).
3. Pasado ese tiempo, retire la carne de la salmuera y enjuague con agua para quitar los restos de sal.
4. Coloque la carne en una olla y cúbrala con agua. Agregue el ajo molido, achiote, pimienta, comino, laurel y apio (si lo tiene).
5. Lleve a ebullición a fuego medio. Cocine por unos 50 minutos aproximadamente, hasta que la carne esté suave.
6. Retire los trozos de carne y escurra el líquido lo más que pueda.
7. Caliente el aceite. Cuando esté bien caliente, fríe los trozos de cerdo hasta que doren (use una sartén con tapa para protegerse de las salpicaduras de aceite). No los fríe por mucho tiempo para que no pierdan jugosidad.
8. Retírelos del aceite y escurra el exceso.
9. Sirva acompañado de camote frito en rodajas, yuca frita en bastones y la infaltable salsa criolla. ¡Buen provecho!

Para acompañar:

- Camote frito en rodajas
- Yuca frita en bastones
- Salsa criolla (cebolla roja, ají limo, limón, culantro)

♥ Tips ♥

Para el chicharrón, uno de los mejores cortes de carne es la **PANCETA**

*puedes encontrar la panceta como:

buta bara niku
豚バラ肉

Queridos lectores, muchas gracias por haberlos acompañado todos estos años. Agradecemos sinceramente a todos los que pusieron en práctica las recetas. Esperamos, de corazón, haber aportado un poquito de novedad y sabor en sus hogares.

Queridos lectores, muchas gracias por haberlos acompañado todos estos años. Agradecemos sinceramente a todos los que pusieron en práctica las recetas. Esperamos, de corazón, haber aportado un poquito de novedad y sabor en sus hogares.

Queridos lectores, muchas gracias por haberlos acompañado todos estos años. Agradecemos sinceramente a todos los que pusieron en práctica las recetas. Esperamos, de corazón, haber aportado un poquito de novedad y sabor en sus hogares.

SALSA CRIOLLA (SARZA, SARSA, ZARZA) *estilo Marisol*



- * 1 cebolla roja grande **cortada en pluma**
- * 1 ají limo (sin venas ni pepas) cortado en cuadraditos
- * hojas de culantro picado
- * sal y pimienta
- * jugo de limón (al gusto)
- * 1 chorrito de aceite de oliva (opcional)

1. Enjuaga y escurre bien la cebolla.
2. En un recipiente mezcla la cebolla, el ají limo y el culantro.
3. Agrega sal, pimienta, el jugo de limón y el aceite, mezcla bien y ¡listo!



♥ Tips ♥



Deja remojando tu cebolla recién cortada en agua con hielo durante unos 15 minutos. Esto la contraerá y se pondrá crujiente, además eliminará un poco de los sulfuros que le dan ese sabor fuerte.

