

# CARAPULCRA DE CERDO

*estilo Marisol*

## Ingredientes:

- 500g papa seca
- 500 g de panceta de cerdo en cubos pequeños
- 1 cebolla picada
- 1 cda. ajo molido
- 2 cdas. de ají panca en pasta
- 1 cda. de ají mirasol en pasta
- 1 cda. de ají amarillo en pasta
- 1 ramita de canela
- 3 clavos de olor
- 1/2 taza de vino
- 1 litro de caldo de cerdo (o res)
- 1 puñado de maní picado en trocitos
- 30 g de chocolate en trocitos (opcional)

## Preparación:

1. Tostar la papa seca en una sartén sin aceite por unos minutos hasta que desprenda un ligero olor a ahumado. Retirar del fuego, lavar bien y agregar el doble de la cantidad de agua caliente y dejar en remojo desde la noche anterior. Una vez hidratada, enjuagar de 2 a 3 veces y dejar escurrir.
2. En una olla con aceite a fuego medio, dorar los cubos de cerdo hasta que queden como chicharroncitos.
3. Agregar la cebolla, y sofreír por unos 5 minutos. Agregar el ajo y sofreír por unos minutos.
4. Agregar el ají panca, ají mirasol y ají amarillo y sofreír por unos 5 minutos, removiendo para que no se queme.
5. Agregar sal, pimienta y comino al gusto y remover bien para integrar.
6. Agregar la canela, clavo de olor (opcional), el vino, la papa seca y el caldo de carne, mezclar bien y dejar cocinar a fuego medio por unos 30 minutos (hasta que la papa esté cocida).
7. Retirar la canela y clavos de olor. Agregar el maní picado y el chocolate y mezclar bien para integrar.
8. Al servir la carapulcra, espolvorear un poco de maní picado finalmente para decorar. Sirva acompañado de arroz y una salsa criolla (ver pág.25) para darle frescura.

**KYODAI**  
*market*

Encuentre en Kyodai Market: Papa seca, canela, clavo, ají panca, ají amarillo, ají mirasol, chocolate sublime.

Kyodai Marketで入手できます。  
乾燥じゃがいも、シナモン、クローブ、アヒ・パンカ、アヒ・アマリージョ、アヒ・ミラソ、サブライムチョコレート。

www.kyodaimarket.com

## マリソル風の豚肉の カラプルクラ

### 材料

■ パパ・セカ (乾燥じゃがいも)	500g
■ 豚バラ肉 (小さな角切り)	500g
■ 玉ねぎのみじん切り	1個
■ すりおろしにんにく	1 大さじ
■ アヒ・パンカ (ペースト)	2 大さじ
■ アヒ・ミラソル (ペースト)	1 大さじ
■ アヒ・アマリージョ (ペースト)	1 大さじ
■ シナモンスティック	1 本
■ クローブ	3個
■ ワイン	1/2 カップ (50ml)
■ 豚 (または牛) のだし	1 リットル
■ ピーナッツ細かく刻んだ	ひとつかみ
■ チョコレートの粒 (オプション)	30g

### 作り方

1. フライパンに油を入れずに、乾燥じゃがいもを軽く炒め、軽い燻製の香りが立つまで数分間炒めます。火から外し、よく洗い、熱い水の倍の量を加えて前日の夜から浸けます。水に浸けた後、2~3回洗い流し、水気をよく切ります。
2. 中火で油を加えた鍋で、豚肉の角切りをカリッとさせるまで焼きます。
3. 玉ねぎを加え、約5分間炒めます。にんにくを加え、数分間炒めます。
4. アヒ・パンカ、アヒ・ミラソル、アヒ・アマリージョを加え、焦げないように約5分間炒めます。
5. 塩、胡椒、好みのクミンを加え、よく混ぜます。
6. シナモン、クローブ、ワイン、乾燥じゃがいも、肉のだしを加え、よく混ぜて中火で約30分間煮ます (じゃがいもが柔らかくなるまで)。
7. シナモンとクローブを取り除きます。細かく刻んだピーナッツとチョコレート (オプション) を加え、よく混ぜます。
8. カラプルクラを盛り付ける際には、細かく刻んだピーナッツを少々散らしてデコレーションします。ライスとクリオーリャ・ソースを添えてお召し上がりください。

Hay varios tipos de "papa seca", en esta ocasión utilicé "papa seca amarilla"

「乾燥じゃがいも」にはいくつかの種類があります。今回は「乾燥黄じゃがいも」を使用しました

Puede reservar una parte de la panceta de cerdo y cocerla aparte (al horno o frita) para colocarla por encima a la hora de servir

カラプルクラを盛り付ける際には、一部の豚バラ肉を別にとっておき (オーブンまたはフライパンで焼く) サーブする際に上にのせることができます

# Carapulcra de Cerdo

*estilo Marisol*

Espolvorear un poco de maní picado para decorar

細かく刻んだピーナッツを少々散らしてデコレーションします