
RECETAS DE COCINA ECUATORIANA

Publicado por OTAVALOALMUNDO - 19-05-2009 11:55:39

HOLA QUE TAL VISITA MI WEB WWW.OTAVALOALMUNDO.OTAVALOPAINBALL.COM UNA PAGINA CON RECETAS DE COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA E INTERNACIONL TE ESPERAMOS Y DEJA TU COMENTARIO EN EL SITIO DE CONTACTO Y AQUI TE DEJO UNA RECETA DE CALDO DE PATAS DE RES :
Caldo de patas de res

Ingredientes:

- 1 pata de res
- 2 ramas de cebolla blanca
- 1 rama de perejil
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 2 cucharadas de culantro picado
- 3 cucharadas de aceite
- 4 onzas de maní tostado y molido
- 1/4 de litro de leche
- 1 libra de mote cocido
- Achiote, sal y comino molido al gusto.

Elaboración:

Lavar bien la pata, ponerla en una olla de presión junto con las ramas de cebolla y la rama de perejil. Agregar el agua necesaria sin añadir y cocinarla hasta que la carne este blanda.

En otra olla, refreír la cebolla picada, el culantro, el aceite, el achiote, sal y comino. Agregar la leche y el maní, luego el caldo de pata previamente cernido.

Tapar la olla y dejar cocinar durante 20 minutos.

Picar la pata en trozos pequeños y agregarlos al caldo. Servir caliente.

=====