

Receta de chicharrón de Puerco (Perú)

Ingredientes:

4.4 libras de costillar de puerco
sal y pimienta
4 camotes
½ rocoto picado
4 cucharadas de ají amarillo molido
jugo de 1 naranja agria
jugo de 4 limones
1 libra de cebollas
3 dientes de ajo

Preparación:

Sazone la carne con sal y pimienta.

Caliente en una olla y cubra con agua fría y tres dientes de ajo. Hierva la carne hasta que se consuma el agua y se fría en su propia manteca.

Cuando esté dorada, retire del fuego y reserve. Aparte, pase la cebolla por agua hirviendo, escúrrala y sazónela con sal, jugo de limón y de naranja agria, el ají amarillo y el rocoto.

Deje macerar por unos minutos. Sirva los chicharrones acompañados de esta salsa y de camotes fritos.



Pork rinds recipe (Peru)

Ingredients:

4.4 pounds pork ribs
salt and pepper
4 sweet potatoes
1/2 rocoto pepper, chopped
4 tablespoons ground yellow pepper
juice of 1 sour orange
juice of 4 lemons
1 pound onions
3 cloves of garlic

Preparation:

Season the meat with salt and pepper.

Heat in a pot and cover with cold water and three cloves of garlic. Boil the meat until the water is consumed and fry in its own lard.

When golden brown, remove from heat and set aside. Separately, pass the onion through boiling water, drain it and season it with salt, lemon and sour orange juice, the yellow pepper and the rocoto. Let macerate for a few minutes. Serve the pork rinds with this sauce and fried sweet potatoes.