



PAN CON CHICHARRON (SESION 3)

INGREDIENTES PARA LA PANCETA

- PANCETA DE CERDO 1 KILO Y MEDIO
- DIENTES DE AJOS 4 DIENTES
- CEBOLLA 2 UNID
- PIMENTA ENTERA 20 GR
- ACHOTE EN POLVO 50 GR
- COMINO 2 SOLES HIERBA BUENA 1 SOL (FRESCA)
- MANTECA DE CERDO 5 SOLES O MANTECA VEGETAL
- ACEITE 500 ML



GUARNICIÓN

- 4 CAMOTES JONATHAN (MEDIANOS)
- 1 AJI AMARILLO
- ACEITE 500 ML
- CEBOLLA 3 UNIDAD
- AJI LIMO 2 UNI
- HIERBA BUENA 0.50 CENTIMOS
- SAL
- PIMIENTA MOLIDA

COMPRAR UN BUEN **PAN FRANCES** , EN UNA BUENA PANADERIA
APROX 10 PANES

PROCESO DEL CHICHARRON :

Proceso de preparación

1. Corte de la carne

Cortar la carne de cerdo en **trozos medianos (aprox. 7 a 9 cm)** procurando que cada pieza tenga **carne y piel**, lo que dará mejor textura al chicharrón.

2. Sazonado

En un recipiente sazonar la carne con **sal, ajo molido y comino**. Mezclar bien y dejar reposar unos **10 minutos** para que absorba el sabor.

3. Primera cocción

Colocar los trozos de cerdo en una **olla o sartén profunda**. Agregar **1 taza de agua** ajos ,cebolla ,hierba buena y cocinar a fuego medio.
El agua ayudará a **cocer la carne y soltar su propia grasa**.

4. Evaporación del agua

Dejar cocinar hasta que **el agua se evapore completamente y retirar la hierba buena y las verduras**. En este momento comenzará a salir **la grasa del cerdo**.

5. Dorado del chicharrón

Cuando la carne esté en su propia grasa,agregar manteca de cerdo y bajar un poco el fuego y **freír los trozos hasta que estén dorados y crocantes** por fuera y jugosos por dentro.
Mover ocasionalmente para que se doren de manera uniforme.

6. Escurrido

Retirar los trozos de chicharrón y colocarlos sobre **papel absorbente** para eliminar el exceso de grasa

- Traer papel absorbente
- 1 pqt de café (cafetal de 200 gr)
- Azúcar 400 gr





SESION 4(UNIDAD 2)

PAPA RELLENA

Ingredientes:

Para la masa

- 500 gr de **papa Yungay**
- **500 gr de papa Rosada o Canchan**
- **1 huevo**
- 2 cucharadas de **chuño** sin preparar
- 1 cucharadita de **sal**
- ½ cucharadita de **pimienta**



Para el relleno

- 500 g de **carne de res** (huachalomo o bisteck)
- 1 **cebolla roja mediana** (picada en brunoise)
- 2 aji Amarillo
- 1 cucharada de **ajo molido**
- 2 cucharadas de **ají panca molido** (tenemos en el cetpro)
- ½ cucharadita de **comino**
- Sal y pimienta al gusto
- 2 **huevos duros** (picados)
- 6 **aceitunas negras** (sin pepa)
- 100 gr de **pasas negras** (opcional)
- 200 gr de **aceite vegetal**

Para freír

- 1 lt de **aceite vegetal**

Rocoto Carretillero

- 2 rocotos
- 1 cebolla
- 0,50 de cebolla china
- 2 limon
- Sal



Acompañamiento

- Sarza criolla
- 3 cebollas cortadas en juliana
- 1 aji amarillo
- Hojas de culantro
- 3 limones

Receta de mayonesa o traer mayonesa

Para la masa

- 1 kg de **papa blanca**
- 1 **huevo**
- 2 cucharadas de **harina**
- 1 cucharadita de **sal**
- ½ cucharadita de **pimienta**

Para el relleno

- 300 g de **carne molida de res**
- 1 **cebolla roja mediana** (picada en brunoise)
- 1 cucharada de **ajo molido**
- 2 cucharadas de **ají panca molido**
- ½ cucharadita de **comino**
- Sal y pimienta al gusto
- 2 **huevos duros** (picados)
- 10 **aceitunas negras** (sin pepa)
- 1 cucharada de **pasas** (opcional)
- 2 cucharadas de **aceite vegetal**



Para freír

- 2 **huevos batidos**
- ½ taza de **harina**
- 500 ml de **aceite vegetal**

Preparación

1. Cocinar las papas

Lavar las papas y cocinarlas en agua con sal durante **25–30 minutos** hasta que estén suaves.

Pelar las papas calientes y **prensarlas o aplastarlas** hasta obtener un puré.

2. Preparar la masa

Agregar al puré **sal, pimienta, huevo y harina**. Mezclar hasta formar una **masa suave y manejable**. Reservar.

3. Preparar el relleno

En una sartén calentar el aceite y hacer un **aderezo** con cebolla, ajo y ají panca.

Luego agregar la **carne molida**, comino, sal y pimienta.

Cocinar por **8 a 10 minutos** hasta que la carne esté bien cocida.
Agregar **huevo duro picado, aceitunas y pasas**. Mezclar y dejar enfriar.

4. Formar las papas rellenas

Tomar una porción de masa de papa, aplastarla en la mano, colocar una cucharada de relleno en el centro y **cerrar formando una papa ovalada**.

5. Empanizar

Pasar cada papa rellena primero por **harina** y luego por **huevo batido**.

6. Freír

Calentar aceite en una sartén profunda y **freír las papas rellenas** hasta que estén **doradas y crujientes**.

7. Servir

Escurrir en papel absorbente y servir acompañado de:

- **Sarza criolla**
- **Rocoto Carretillero**