

Recetas



Sopa de Cacahuete

1 1/2 tazas de cacahuates pelados

1/4 taza de jerez seco

3 tazas de agua

2 tazas de leche evaporada

2 cucharadas de azúcar morena

Margarina

Sal

Pan para sopa (tu puedes hacerlo, cortando el pan en cuadritos y luego friéndolo hasta que quede doradito).

El cacahuete se tuesta y se pica, se fríe en la margarina con el azúcar durante 5 minutos. Agregue tres tazas de agua, sal y déjelo cocinando 20 minutos. Añada el jerez y la leche evaporada. Espere a que hierva, cuente 2 minutos y apague. Cuando sirva la sopa ponga a cada plato cuadritos de pan.

Pollo al Cacahuete

6 Piernas o muslos de Pollo, cocidos y el caldo de cocción.(después de cocidos quitar la piel)

1 Taza de Cacahuates(Mañí) crudos y sin piel.

1 Rebanada de pan de caja (endurecido x 3 horas al aire)

3 Tomates (Jitomates) picados.

1 Trozo de cebolla, picado (1/4 grande, 1/2 pequeña)

1 Chile ancho[OPTATIVO] (Guindillas o Ají)

2 Dientes de ajo.

1/2 raja de canela, en trocitos.

Aceite para freír (Oliva o Vegetal).

Sal al gusto.

En un sartén, dorar los cacahuates, y posteriormente freír, en la misma sartén, cacahuates, pan(en trozos), tomate, chile, cebolla y ajo. Cuando el tomate cambie de color(aprox. 15 min.)poner todo en la licuadora(con un poco de caldo) y licuar.

Las piezas de pollo, ya sin piel, se fríen en una cazuela(donde se hará el platillo),cuando estén dorados se pone la salsa licuada y el caldo de pollo, se rectifica la sal y se deja cocinar por 20 min. a fuego medio.

Recetas



Recetas



Bistecitos de res en mole de cacahuete

1/2 Kilo de Bistec de Res
1 Chile Ancho dorado en aceite y desvenados
1 Chile Miraso dorado en aceite y desvenados
1 Diente de Ajo
1/2 Bolillo rebanado y dorado en aceite
5 Pimientas
3 Clavos de Olor
2 Jitomates medianos cocidos
100 Grms. de Cacahuete dorado
1 Pisca de Mejorana
Aceite

Se fríe la Carne en un poco de aceite

Se licuan los demás ingredientes, ya que están muy bien licuados se pasan por un colador y se vacía en una cacerola con aceite caliente y se van agregando los bistecitos uno por uno, se deja hervir para que se espese un poco.

Se sazona con sal al gusto.

Recetas



Salsa de Chile y Cacahuete

12 chiles catarín.

100g. de cacahuates.

1/4 taza de aceite de oliva (60 ml.)

Se licuan los chiles y los cacahuates hasta que queden martajados, agrega el aceite de oliva. Sin dejar de mover, calienta la mezcla hasta que rompa el hervor, retira y sirve.

Es ideal para carnes, pescados y mariscos,

Recetas



Carapulcra peruana

1Kg. de carne de cerdo magra
1 pechuga de pollo
1/2 kg. de papa seca
3 cdas. de aceite o manteca
2 cebollas rojas picadas
1 cda. ajo molido
1/4 cdta. de comino
3 cdas. pasta de ají panca (ver salsas)
2 ramitos de culantro fresco
10 rosquitas de manteca molidas
2 clavos de olor
1/2 taza de oporto
1 cuadrado de chocolate sin dulce rallado
1/4 taza de maní tostado y picado (cacahuete)
sal y pimienta al gusto

Tostar los trozos de papa seca en una sartén a fuego alto por aproximadamente 5 minutos. Sacudir la sartén de cuando en cuando para evitar que las papas se quemen y no dejar dorar demasiado. Retirar de la sartén y cubrir al doble de su volumen con agua caliente, Dejar remojando por media hora, escurrir esa agua y echarle un poco hasta que la cubra.

Cortar la carne en pequeños trozos o lonjas. Calentar el aceite en una olla grande a fuego medio y dorar las carnes bien por ambos lados, unos 15 minutos. Retirar de la sartén.

Recetas



Flan de cacahuete

3/4 tzs. de azúcar
1 lata de la Lechera
8 huevos
1 tza. de agua
1/2 tza. de mantequilla de cacahuete

Poner en un molde para flan el caramelo con el azúcar.
Licuar la Lechera, los huevos, el agua y la mantequilla de cacahuete.
Vierta esta preparación en el molde.
Cocer a baño maría.
Enfriar y desmoldar.