

TALLER DE COCINA BOLIVIANA PARA NAVIDAD

PICANA DE NAVIDAD

Para 4 personas



La picana antes no era el nombre de un plato, sino era la comida de Nochebuena, que podía ser un guisado como un pato, o un pavo.

Actualmente la picana elaborada en La Paz se diferencia de la que se prepara en Cochabamba o en Potosí.

INGREDIENTES:

- 1 pollo mediano
- 1 kg de ternera para guisar
- ½ kg de contra de ternasco
- 1 queso de 125 g
- 450 g de tunta remojada y pelada
- 450 g de patatas
- 4 choclos grandes
- 200 g de zapallo
- 3 zanahorias
- 2 nabos
- 1 cebolla
- 4 ajies verdes
- 1 copa de vino blanco
- 1 copa de cerveza
- Un poco de perejil y apio finamente picados
- Unas pocas hojas de laurel
- ½ cucharita de pimienta blanca entera
- 2 cucharas de pimentón rojo
- Orégano y sal a gusto

PREPARACION:

Hacer cocer las carnes en agua con sal, una vez estén blandas, aliñar con el ají verde pasado por la brasa. Se corta la zanahoria, el nabo, el zapallo, la cebolla cortados en julianas y agregar a la carne, condimentar con la pimienta, el laurel, el perejil, el apio, el pimentón rojo y la sal a gusto. Luego agregar la patata pelada entera y dejar cocer. Una vez cocido todo añadimos el vino y la cerveza, espolvoreamos el orégano y damos un hervor.

Aparte cocer los choclos.

Un día antes remojar la tunta, lavarla hasta que aclare el agua y pelarla. Cortar por la mitad y rellenar con un poco de queso, cocinarlas en vapor de agua.

Servir en plato hondo las carnes con las verduras y su jugo. Aparte acompañar con los choclos y la tunta.

POSTRE DE NARANJA

Para 8 personas

INGREDIENTES:

- 1 Paquete de gelatina de naranja
- 1 vaso de jugo de naranja
- 1 taza de leche evaporada
- ½ taza de azúcar



PREPARACION:

Diluir la gelatina con la mitad de agua caliente según las instrucciones del fabricante. Cuando esté un poco cuajada ponerla en la licuadora y batirla con el jugo de naranja y dejar que cuaje totalmente. Aparte batir la leche evaporada, agregarle el azúcar y verter la mezcla anterior poco a poco. Colocar la preparación en moldes y llevar al refrigerador hasta que vuelva a cuajar y servir.

Con la colaboración de **A.C Raíces Andinas**
Email: raicesandinasaragon@hotmail.com