
Machaca suszona wolowina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3306 razy.

Porcja dla 4-8 osob. Czas przygotow. 6 godz. 15 min.

1 kg wolowiny (szponder),

3 zębki czosnku,

3 łyżki soku cytrynowego,

2 łyżki oregano,

1 łyżka soli,

1/2 łyżeczki pieprzu świeżo zmielonego.

1. Czosnek obrać, opłukać, utrzeć z solą. Dodac oregano, sok cytrynowy, pieprz.

Zmiksować.

2. Mieso umyć, podzielić na 4 części. Każdą część dokładnie natrzeć masą czosnkową, ułożyć w naczyniu, przykryć i wstawić do lodówki na 4-8 godz.

3. Wyjąć mięso z lodówki, przełożyć do garnka, postawić na ogniu i zrumienić

bez tłuszczu ze wszystkich stron. W czasie smażenia odwracać mięso co pewien

czas. Zdjąć z ognia i odstawić by przestygło. Palcami podzielić na kawałeczki usuwając tłuszcz, chrząstki i błonki.

4. Drewnianym tłuczkiem zbić wszystkie kawałki. Rozłożyć je na nie natłuszczonej blasze i odstawić na 6 godz w przewiewne miejsce. Co pewien czas odwracać kawałki mięsa, by obeszły równomiernie ze wszystkich stron.

5. Podawać z tortillami lub naleśnikami.

6. Przesuszone mięso można podzielić na porcje, włożyć do foliowych torebek i

zamrozić. Okres przechowywania do 3 miesięcy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 50.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)