

TOP



CHEF

P A N A M Á

PATITAS DE CERDO CON SALSA DE CERVEZA DE RAÍZ Y JENGIBRE

CHEF LUIS



Tiempo de preparación: 45 min.

INGREDIENTES:

4 patitas de cerdo, 6 oz de cerveza de raíz, 2 cdas de bebida instantánea de fresa, 1 pepinillo, 1/2 cebolla, 3 ajos, jugo de 4 limones, jengibre, 3 ctas de sirope de maíz oscuro, 3 hojas de laurel, 1 cta de miel de abeja, 200 gr de maicena, 1/4 de barra de mantequilla, 4 hongos Enokis, 1 ají chombo.

PROCEDIMIENTO:

1. Primero, se cocina las patitas de cerdo en una olla de presión con cerveza de raíz, las hojas de laurel y ají chombo
2. Mientras, hacer un sofrito con jugo de limón, cebolla, ajo, ají chombo (estos tres últimos picados) y 2 cdas de bebida instantánea de fresa
3. En otro lado, se hace una salsa reduciendo la cerveza de raíz con jengibre, miel de abeja y sirope oscuro hasta que se ponga espesa
4. Se termina de ligar con maicena y mantequilla
5. Se acompaña con hongos Enoki
6. Se sirven las patitas de cerdo como base y el sofrito.

REY

Siempre Fresco