

Sancocho Cruzado

Ingredientes:

PARA EL SOFRITO:

6 ajíes dulces 2 amarillos, 2 rojos y 2 verdes. Picados en Brunoise
2 pimentones 1 rojo y 1 verde Picados en Brunoise
4 tomates rojos Concasse
1 cebolla grande Picados en Brunoise
2 tallo de ajo porro Picados en Brunoise puro la parte blanca
4 ramas de apio España Picados en Brunoise
6 ramas de cebollín Picados finamente en aros de 3mm
salsa de ají duce (10 ajíes 5 amarillos y 5 rojos si semillas asados y procesados con 2 cucharada de aceite, 2 dientes de ajo y una pisca de sal.
150 gr. de auyama rayada por la parte gruesa para dar color y sabor
150 gr. de zanahoria rayada por la parte gruesa para dar color y sabor
8 dientes de ajo majados
½ cucharadita de pimienta negra
½ cucharadita de comino
1 cucharada de onoto en polvo
½ cucharadita de romero
4 cucharadas de aceite
1 cucharada de sal
1 cucharada de salsa de soya

PARA EL SANCOCHO:

500 gr. De costillas tapadas
500 gr. De lagarto con huesos
500 gr. De hueso de cogote picado en trozo medianos
500 gr. De pechuga de gallina o de pollo picado en trozos mediano de 3 cm
6 jojotos tiernos (mazorcas) en forma de rodaja por un grosor de 3 cm
300 gr. De harina pan para hacer bolitas de masa para el sancocho.
300 gr. De apio cortado en forma de media rodaja por un grosor de 3 cm
500 gr. De ocumo en forma de media rodaja de 3 cm
500 gr. De papas en forma de media rodaja por un grosor de 3 cm
1 chayota en forma de media rodaja por un grosor de 3 cm
300 gr. De auyama en cubos grandes de 5 cm
500 gr. De yuca contadas en forma de media rodaja por un grosor de 3 cm
300 gr. De zanahoria contadas en forma de media rodaja por grosor de 3 cm
500 gr. De plátanos verdes contadas en forma de media rodaja por grosor de 3 cm
500 gr. De topocho verde contadas en forma de media rodaja por grosor de 3 cm
1 plátano pintón rallado para espesar el caldo
150 gr. De cebollín contadas en forma de aros de 3 mm
150 gr. De cilantro finamente picado
1 pimentones rojo Picados en Brunoise
sal y pimienta c/n

Preparación:

PASO 1

Sancocho Cruzado

El sofrito:

Armar el mise en place, picar todo como lo indica la lista de ingredientes y por separados.

Salsa de ají dulce, en un sartén bien caliente, colocamos los 10 ajíes los 5 amarillos y los 5 rojos sin semillas y los asamos hasta que estén dorados, luego en una licuadora procesar con 2 cucharadas de aceite, 2 dientes de ajo y una pizca de sal, de ser necesario para suavizar la mezcla colóquele un poco mas de aceite la textura de el mismo debe quedar cremoso no tan ligero. Reservamos.

En la mismo sartén, calentamos las 4 cucharadas de aceite y asitronamos la cebolla blanca, le agregamos la auyama y la zanahoria rayada y rehogamos un poco, colocamos todos los demás aliños dejamos que se pongan tiernos como una salsa, incorporamos 8 dientes de ajo majados, pimienta, comino, onoto en polvo, romero, sal, salsa de soya, la salsa de ají y dejamos cocinar por 10 minutos aproximadamente hasta que este un poco seco de agua y todo este bien cocido. Reservamos.

PASO 2

El Sancocho:

Armar el mise en place, lavar y picar todo como indica la lista de ingredientes y por separados.

Lavamos bien todas las carnes, colocamos en una olla grande, la costilla, el lagarto, el hueso de cogote y el sofrito y cocinamos a fuego medio alto por unos 15 minutos revolviendo constantemente y cuidando que no se pegue ni se queme, observar que todos los ingredientes estén meclados.

Pasado este tiempo le incorporamos suficiente agua, un poco mas de la mitad de la olla, tapamos y dejamos cocinar por un lapso de 2 horas aproximadamente a fuego alto, transcurrido este tiempo se revisa si esta tierna la carne y que el sofrito halla desaparecido al menos en un 80 porciento, de lo contrario se deja un tiempo mas hasta que las carnes ablanden, no se preocupe si el sofrito se desintegra mejor todavía.

Terminado el proceso de ablandar la carne, es hora de incorporar las verduras con un margen de 20 minutos de diferencia empezando con los ojetos, zanahoria, apio, chayote, yuca, ocumo, papas, auyama, plátanos, topochos, bolitas de masa de harina pan y la pechuga de pollo o gallina tapar y dejar cocinar a fuego medio alto. Cuidar que no se destrocen las verduras. Rallar un plátano pintón para espesar un poco el caldo.

Transcurrido el tiempo, rectificamos sal y pimienta al gusto, probamos las verduras que estén en su punto, y procedemos a colocarle ya por último y con 15 minutos antes de bajar de la candela, lo que resta de los aliños los 150 gr. de cebollín cortadas en forma de aros de 3 mm, 150 gr. de cilantro finamente picado y 1 pimentón grande rojo picados en Brunoise.

Sancocho Cruzado

Sirve en el plato de tu agrado y buen provecho