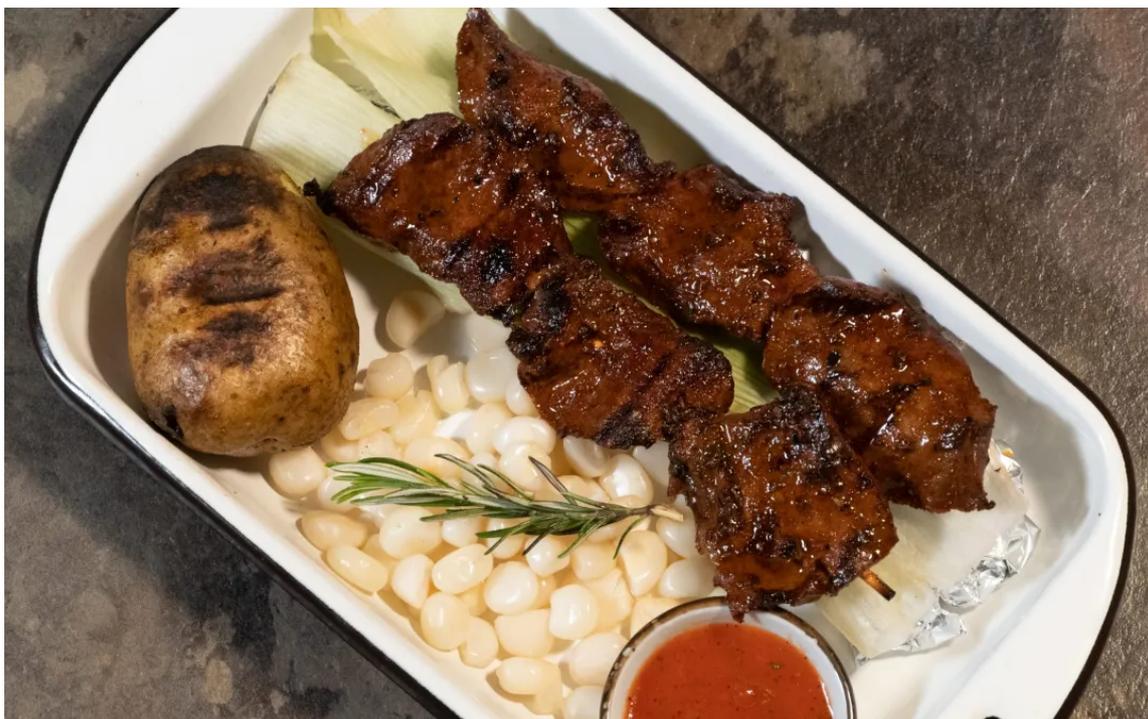


Anticucho peruano al mismo estilo parrillero

por Andrea Barrionuevo | Ene 29, 2022 | Blog Grupo Jhosef Arias, Gastronomía



El secreto de la comida peruana radica en su infinidad de posibilidades. Hoy te presentamos al Anticucho Peruano.

En Perú, somos parrilleros. No es solo una cualidad de los argentinos, faltaba menos, pero lo cierto es que nos encanta asar carnes en un fin de semana con la familia y los amigos, disfrutando de unas cervezas y buena música. Para ello, tenemos muchos platillos exquisitos que se suman a la larga lista que hacen de esta gastronomía una de las más importantes del mundo. Y dentro de esta amplia lista tenemos los deliciosos anticuchos.

Los anticuchos peruanos son indispensables en esas tardes familiares y se acompañan de otros platos como el rachi y la mollejita. Hoy conocerás la receta de esta delicia peruana.

Ingredientes

1 corazón de vaca

½ taza de vinagre

1 cucharada de ajos molidos

Comino al gusto

Sal al gusto

Pimienta

2 cucharaditas de orégano

4 cucharadas de ají panca molido

1 taza de cerveza negra

Palitos de madera (los que se usan para las brochetas)

1 brocha hecha de las hojas del choclo o panca (para untar el aceite y aderezo)

2 cucharadas de ají panca molido (aderezo)

1 pizca de sal (aderezo)

1 taza de aceite (aderezo)





Preparación

1. Lo primero que debemos hacer es limpiar el corazón de vaca para luego trozarlo en pedazos de tamaño regular, o si deseas, en trozos pequeños.
2. Después de esto, debemos mezclar en un bowl de tamaño regular el ají panca, los ajos, la sal, pimienta, comino, orégano, vinagre y cerveza, cuando la mezcla esté homogénea introducimos los trozos de corazón, que deberán macerarse como mínimo un par de horas.
3. Mientras los trozos se maceran, aprovechamos para ir preparando el aderezo que nos ayudará en la cocción.
4. En un pequeño bowl, vamos colocando las 2 cucharadas de ají panca, la pizca de sal y la taza de aceite, mezclando bien. Este será el aderezo que iremos untando a los anticuchos mientras están en la parrilla.
5. Cuando ya hayan tomado sabor los trozos de corazón, podemos ir ensartándolos en los palitos, colocando entre 3 y 4 pedazos por palito.
6. Después de esto los llevamos a la parrilla, y los cocemos por ambos lados, para esto nos ayudamos con la brocha, pues con esta iremos untando el aderezo y así se cocinan con más sabor.
7. Los anticuchos de corazón pueden servirse acompañados de un trozo de choclo sancochado y de mitades de papa sancochada.
8. Un truquito para que la papa quede más rica, es después de sancocharlas, las pelamos, cortamos en mitades y las colocamos en la parrilla mientras cocinamos los anticuchos.

Jhosef recomienda

El Chef Jhosef Arias nos recomienda que para que nuestra carne obtenga un sabor más potente es ideal dejar marinar la carne mínimo 12 horas antes.

Además es bueno tener en cuenta que la sartén y/o plancha debe estar muy caliente antes de cocinar.

Pruébalos en Madrid

Puedes encontrar un punto culinario magnífico en el corazón de Puente de Vallecas llamado **HUMO**. Este se encuentra en Calle de Monte Oliveti, 19. A tan solo unos pasos de la Estación. Disfruta de la mejor casquería entre Anticuchos, Mollejas y Rachi. Pídelo también por delivery en humobp.com.

[Aviso Legal y Política de Privacidad](#)

[Política de Cookies](#)

