Fritada Ecuatoriana

Dificultad:

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 45min
Tiempo total: 2hrs. 45min , Número de porciones: **5**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Recetasdelmundo

Url: https://srecetas.es/fritada-ecuatoriana

Preparación

La Fritada es un plato tradicional de Ecuador, el cual se lo prepara con carne de chancho cortada en trocitos cuadrados y se la fríe en su propia grasa y generalmente en una paila gigante de bronce, meciéndola constantemente con una cuchara de palo gigante, aunque su sabor depende de la región en la que se la prepara. Esta receta suele ir acompañada de diferentes ingredientes de su respectiva zona, como pueden ser maduros fritos o cocinados, habas, mote, tostado y hasta mellocos y por su puesto un ají de maní. Para la preparación de esta receta vas a necesitar los siguientes ingredientes: Preparar la carne de cerdo junto con la costilla, para ellos utiliza la sal, la pimienta y el ajo en pasta y déjalo reposar por unas horas hasta que coja el sabor. En una olla grande colocamos la carne junto con la cebolla, las 3 tazas de agua y las 3 pepas de ajo partidas por la mitad y lo pones a cocinar fuego lento. Posteriormente, procedemos a agregar la cerveza y la dejamos hervir hasta que empiece a salir la grasa natural de la carne. Con una cuchara de preferencia de madera debemos ir mezclando frecuentemente para que la carne no se vaya

Ingredientes

- 2 kgrs. Cerdo
-
-
-
- 3 taza/s Agua
- 1 taza/s Cerveza rubia
-
-

Categorías

Plato Principal

a quemar y adquiera un color parejo. Una vez que ya se ha dorado la carne de cerdo lo podemos servir acompañado de papas cocinadas, choclo y un encurtido de cebolla. Además, como bebida para refrescarte lo puedes hacer con una chicha de jora, una avena o incluso una cerveza. La receta de la fritada ecuatoriana ha tenido la colaboración de recetas123.

Tip para la receta

En lugar de la cerveza puedes usar jugo de naranja.