



<https://www.mepillasquisando.com>



SALCHIPAPAS A LAS CERVEZAS



RECETA TÍPICA PERUANA

INGREDIENTES:	
CREMA DE AJÍ	SALCHIPAPA
5 Ajíes amarillos (pimiento picante). 1 Cebolla. 1 Diente de Ajo. 1 Cucharada de Mostaza. 1 Cucharadita de Orégano. 1 Cucharada de Vinagre blanco. 1 Vasito de Leche evaporada. 1 Huevo. Sal, Pimienta, Comino y Aceite.	1 k. De Papas. 1 Chorizo. 1 Chorizo ahumado. 1 Salchicha tipo Frankfurt. 1 Taza de Cerveza rubia. 2 Tazas de Cerveza negra. 3 Dientes de Ajo. 2 Huevos. Sal, Aceite y Orégano.

ELABORACIÓN:

Crema de ají.

En una sartén con un poco de aceite, sofreír los ajíes (sin semillas ni nervios), la cebolla y un diente de ajo. Dejamos enfriar. Batimos el sofrito con la mostaza, sal, pimienta, comino, el orégano, el vinagre, la leche evaporada y el huevo. Batimos vertiendo aceite en forma de hilo, hasta espesar y obtener la textura de una crema.

Salchipapa

En una sartén con aceite freímos las rodajas de chorizo. Agregamos la cerveza rubia, un diente de ajo y el orégano. Reducimos la cerveza a fuego lento hasta caramelizar el embutido, reservamos. En otra sartén freímos las rodajas de chorizo ahumado las salchichas. Agregamos la cerveza negra, un diente de ajo y orégano. Reducir la cerveza a fuego lento hasta caramelizar el embutido, reservar. Cortar las papas en bastones y freírlas a doble fritura. Sacar y secar con papel de cocina. Mezclar los embutidos con las papas fritas y servir caliente. Acompañar un par de huevos fritos y con la crema de ají o con otras salsas al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>