



Asado negro

INGREDIENTES

- 2 Kg de muchacho redondo
- 1 Cebolla grande
- 1 Pimentón rojo grande
- 4 Dientes de ajo
- 2 Ajíes dulces
- 6 Tomates perita o 1 lata de tomates pelados (800 grs)
- ¼ Taza de papelón rallado o azúcar
- ¼ Taza aceite vegetal
- Salsa inglesa al gusto
- Comino al gusto
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Adoba el muchacho redondo con sal y pimienta. En una licuadora coloca tomates, cebollas, pimentón, ajo y licua. En un caldero, calienta aceite y agrega azúcar o papelón. Fríe la carne dándole vueltas para que se vaya dorando y tomando el característico color negro del plato. Agrega el aliño licuado cuidando que cubra la carne.

Añade también salsa inglesa, comino, sal y pimienta. Deja que la mezcla hierva, tápala y ponla a fuego lento hasta que esté blando. Ve removiendo y no dejes que en ningún momento la salsa se seque. Si esto ocurre añade un poquito de agua. Cocina por 2 horas y media.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve