Carne mechada

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Marta Morrison

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

La carne mechada es un plato básico en la cocina venezolana. La utilizan como relleno de arepas y empanadas, además de forman parte de "Pabellón Criollo" junto con arroz, caraotas (un tipo de judías y plátano maduro frito. También podemos comerla acompañada de un arroz y patatas fritas o como relleno de sandwich, croissant o bocadillo.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg. de Carne de vaca (falda o similar que sirva para mechar)
- 3 Tomates medianos
- 2 Cebollas medianas
- 1 Pimiento rojo mediano
- 2 Dientes de ajo
- una ramita de Perejil
- 1/2 cdta de Comino molido
- 1/2 cdta de Pimienta negra molida
- Aceite
- Al gusto de Sal

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos la carne. El trozo entero, sin partirlo.

Paso 2

En la misma olla en que la vamos a cocinar, añadimos un chorrito de aceite, y doramos la carne por todos los lados. Sólo unos segundos por cada lado, de forma que quede sellada y no pierda el jugo al cocinarla.

Paso 3

Una vez sellada, añadimos agua hasta cubrir la carne. Agregamos también sal y una cebolla partida en dos. Lo mejor es cocinarla en una olla express, ya que tendremos la carne cocinada en unos 30 minutos. Si lo hacemos en olla express, cerramos la olla, y a partir de que empiece a soltar el vapor, dejamos cocinar unos 30 minutos

a fuego fuerte. Si lo hacemos en una olla normal, a partir de que empiece a hervir el agua, bajamos a fuego medio y dejamos cocinar entre una hora y una hora y media. Sabremos que la carne está hecha cuando al pincharla no suelte sangre. Una vez guisada la carne, reservamos el caldo, no lo tiramos porque nos servirá para hacer la salsa.

Paso 4

La carne hay que desmenuzarla en forma de mechas o hebras. Se puede hacer a mano, pero lo mejor es con un robot tipo Thermomix. En este caso, basta con meter la carne troceada en el vaso y triturar unos 4-5 segundos a velocidad media.

Paso 5

Reservamos la carne, y pasamos a hacer un sofrito. Picamos finamente la cebolla, el ajo, el pimiento, y el tomate (éste mejor triturado, sin piel ni semillas).

Paso 6

Pochamos la cebolla y el ajo, añadimos el pimiento rojo. Cuando esté todo blando, agregamos el tomate triturado. Añadimos el perjil picado, un poquito de comino molido, pimienta negra molida y sal. Esto al gusto de cada uno. Dejamos cocinar unos 15 minutos a fuego medio.

Paso 7

Agregamos la carne desmenuzada y mezclamos con el sofrito. Añadirmos 3-4 cucharones del caldo de guisar la carne. Dejamos cocinar unos 20 minutos a fuego medio.