

# Muchacho en salsa con un toque de manzana

Este es un plato el cual me inspire viendo como la comida venezolana puede tener tanta variedad comenzando desde unas mandocas hasta el conocido y famoso asado negro, siendo este un plato muy interesante y peculiar ya que con su dulzor casi imperceptible para la mayoría lo hace característico y emblemático para la gastronomía venezolana. En este caso la salsa que se prepara será a base de manzana, y teniendo en cuenta que lo característico del asado negro podemos aprovecharlo y combinarlo para así crear una salsa que para mí es un de gran agrado ya que se perciben sabores de muy buen gusto.

## Ingredientes

- \*1 kilo de muchacho redondo
- \*1/4 tz. De aceite vegetal
- \*1/2 de taza de aceite para freír
- \*1 tz de cebolla rallada
- \*3 dientes de ajo\*
- \*1 ¼ de tomate rallado, sin piel y sin semilla
- \*1/4 de pimentón rallado
- \*2 hoja de laurel
- \*sal
- \*pimienta negra
- \*125 gr de papelón troceado
- \*250ml de vino tinto
- \*6 manzanas verdes

\* fondo blanco o agua

\* 1 limón

### Procedimiento

Ponemos a macerar el muchacho redondo con la cebolla, el tomate, pimentón, una hoja de laurel, pimienta, aceite sal y vino. Preferiblemente unas 12 horas.

Preparamos la salsa de manzana colocando a cocinar las manzanas con suficiente agua o fondo blanco y hoja de laurel. Cuando las manzanas estén cocidas retirar del fuego. Quitamos la hoja de laurel, añadimos sal y pimienta y procesamos todo.

El muchacho lo vamos a sellar con un caramelo que prepararemos con panela troceada o rallada y un poco de aceite, luego cocinamos en olla de presión por alrededor de una hora, retiramos del fuego. Por otra parte, haremos la segunda salsa licuando la mezcla de los ingredientes restantes de que quedaron en la olla de presión. La ponemos a fuego lento, cuando esta haya mermado agregamos la salsa de manzana que hemos preparado previamente.

Podemos servir lo con arroz, tajadas, puré de papas o papas horneadas.

Autor: Aurialis Guerrero

Receta de Sumito Estevez