

Receta

Ingredientes para hacer Pachamanca:

- 2 kilos de carne de cerdo cortada en trozos
- 2 kilos de carne de cordero y/o alpaca picada en trozos
- 2 kilos de pollo
- 2 kilos de carne de res (asado de tira)
- 5 unidades de carne de cuy (cobayo)
- 10 unidades de camotes morado (batata)
- 10 unidades de papa huairo o blanca mediana
- 10 unidades de choclo
- ½ kilo de habas verdes
- ½ kilo de oca
- 10 humitas
- 1 kilo de queso fresco
- rocoto

Para la marinada

- 1 taza de chicha de jora
- ½ taza de cerveza negra
- 30 mililitros de vinagre tinto
- ½ taza de pasta de aji panca
- 2 cucharadas de ají amarillo molido
- 2 cucharadas de orégano molido
- 6 cucharadas de ajo molido
- 4 ramas de chincho
- 4 ramas de huacatay
- 4 ramas de cilantro
- 3 ramas de muña
- 2 ramas de hierbabuena
- ½ cucharada de comino molido
- sal y pimienta al gusto

Utensilios

- Hojas de plátanos (banana)
- Una buena cantidad de piedras planas bien lavadas
- Pala pequeña
- Una tela tupida
- Leña seca

Preparación:

1. Sazonar la carne con todos sus condimentos un día antes.
2. Se calientan piedras y se coloca la carne trozada sobre las piedras, se entierra la carne, las papa, camote, habas, choclo, oca y luego se cubre con hojas de platano, para su cocimiento. Dejar por espacio de 1 o 1 1/2 hora luego desenterrar y servir.

VARIANTE

Pachamanca a la olla:

- ½ kilogramo de panceta de cerdo
- ½ kilogramo de pollo
- ½ kilogramo de carne de res (asado de tira)
- 10 camotes morado
- 10 papa blanca mediana
- 10 choclos
- ½ kilo de oca
- ½ kilo Habas verdes
- 1 kilo de queso fresco
- rocoto

Para la marinada

- 1 taza de cerveza negra
- 30 mililitros de vinagre tinto
- ½ taza de pasta de ají panca
- 2 cucharadas de ajís amarillo molido
- 6 cucharadas de ajo molido
- 4 ramas de huacatay
- 4 ramas de cilantro
- 2 ramas de hierbabuena
- sal y pimienta al gusto
- ½ cucharada de comino molido
- 2 cucharadas de orégano molido

Utensilios

- Hojas de panca de choclo
- Una buena cantidad de piedras planas bien lavadas
- Pala pequeña
- Una tela tupida
- Leña seca

Preparación:

1. En un recipiente, añadir los ingredientes líquidos, como la cerveza negra, la chicha de jora y el vinagre tinto.

2. En el vaso de la licuadora coloca las hierbas aromáticas (huacatay, chincho, muña, hierbabuena y cilantro). Luego, se agrega un poco de ají panca y ají amarillo. En el caso del ají amarillo, se corta retirando las semillas y venas. Seguido, se licua hasta que los ingredientes se mezclen, se agrega el diente de ajo.
3. En un recipiente se añade todos los cárnicos de la lista de ingredientes y se agrega la mezcla previamente licuada. Seguido, se cubre con papel film y se lleva a la refrigeradora aproximadamente 24 horas.
4. Se lava con abundante agua los tubérculos. Sobre todo, las papas y los camotes.
5. Pasadas las 24 horas, se coloca en una olla grande todos los cárnicos como base y encima los tubérculos (papa y camote) y, por último, los choclos enteros y las habas. A continuación, añade el líquido restante en el recipiente donde estuvieron los cárnicos.
6. Se tapa con las hierbas la preparación y cocina todos los ingredientes aproximadamente 1 hora y media a fuego medio.
7. Pasado el tiempo, se retira las hierbas y con la ayuda de pinzas, se sirve cada plato. Y, se sirve la pachamanca acompañada, con ají de rocoto.