

RECETA

# Pachamanca Peruana

Tierras  
de los Andes<sup>®</sup>



## INGREDIENTES



- ¼ pollo
- 500 gramos de cordero
- 500 gramos de panceta de cerdo
- 1 taza de chicha de jora
- ½ taza de cerveza negra
- 1/8 taza de vinagre tinto
- ½ taza de ají panca
- 1/8 taza de ají amarillo
- 6 dientes de ajo
- 1/8 taza de huacatay
- 1/8 taza de hierbabuena
- 1/8 taza de culantro
- 1 rama de romero
- 1/8 taza de muña
- 4 papa
- 3 camotes
- 2 choclos
- 250 gramos de habas
- Mix de hierbas
- Sal
- Pimienta
- Comino

RECETA

# Pachamanca Peruana



## PREPARACIÓN



1. Colocar el pollo, el cordero y la panceta de cerdo en un bowl.
2. Agregar en la licuadora la chicha de jora, la cerveza negra, el vinagre tinto, el ají panca, el ají amarillo, el ajo, el chincho, el huacatay, la hierbabuena, el culantro, el romero, la muña, la sal, la pimienta y el comino al gusto.  
Licuar.
3. Verter la mezcla licuada en el bowl. Remover.
4. Dejar macerando por 24 horas en la refrigeradora.
5. Añadir en una olla las piezas maceradas, las papas, el camote, el choclo, las habas, la mezcla del macerado, el mix de hierbas. Tapar.
6. Dejar cocinar por 30 minutos. Destapar y probar hasta que las carnes estén bien cocidas.