



Picadillo todo terreno

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora 10 minutos

Tiempo total: 1 hora 20 minutos

Porciones: 6 personas

La versatilidad de este picadillo es su principal valor... si se deja con más caldito se le pueden agregar verduras picadas, si se deja más seco y con orégano nos sirve para rellenar chiles, si se cambian las especias por hierbas italianas se convierte en la base ragú para un espagueti o lasaña. Lo importante es que revisen el modo de poner a cocer la carne, sin nada de grasa añadida y con un poco de agua, para que no se fría la carne y tome un mal sabor.

Ingredientes:

- 1 kilo de pulpa negra molida
- 1/2 cebolla picada finamente
- 1 ajo picado finamente
- 2 tomates huajes maduros, licuados con poca agua
- 1/4 taza de puré de tomate
- 1 cucharadita de comino
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 100g puré de tomate (opcional)
- Sal y consomé de pollo Knorr Select al gusto

Procedimiento:

Poner la carne a cocer en un sartén a fuego medio, junto con la cebolla y el ajo (si se desea retirar el ajo se puede hacer en lajas en lugar de picado). Para cuidar que la carne no suelte grasa y se fría tomando así un sabor desagradable, se pone en el sartén frío y con una taza de agua en el fondo.

- * TIP: Picadillo sin grasa

Se tapa y se deja a que suelte el hervor, junto con el agua y el mismo jugo de la carne. Hay que estar destapando con cierta regularidad para desbaratar todo el picadillo y que quede separado. Nadie quiere taquitos o tostadas de picadillo apelmazado en trozos, que además quedan sin sazón en el centro.

Cuando quede ya todo bien separado y antes de que se consuma todo el líquido, es momento de agregar el comino y la pimienta molidos. Procurar usar comino y pimienta enteros, ya que al molerlos intensifican su sabor y aportan mucho más a la receta, que los que ya vienen molidos en bolsitas.

Muelan lo mejor que puedan y como sea, antes de agregarlos al picadillo hay que pasarlos por un colador para evitar que se vayan pedazos grandes. Es en este paso cuando se agrega sal para condimentar. Se vuelve a tapar y se deja a que seque el líquido por completo.



Picadillo todo terreno

Se ajusta la lumbre a fuego medio-bajo y mientras, se rallan dos tomates huaje (ya se pueden tener listos desde antes). También se pueden licuar con poca agua e incluso un poco de puré de tomate al gusto (aproximadamente 100 gr. para que pinte rojo y tome un sabor más profundo).

Inmediatamente se agrega al picadillo y se deja que se sofría un poco para que se cueza el tomate. Se agrega medio litro de agua natural. Se tapa para que siga hirviendo y se deja secar al gusto. Es recomendable dejarlo sin mucho líquido para poder usar sobre tostadas o envuelto en tacos. Si se va a consumir solo, entonces se deja con más caldito e incluso se le pueden agregar verduras picadas finamente en este último hervor. Se va rectificando la sazón hasta que quede al gusto.

Se puede aprovechar de muchas formas diferentes y si sobra se puede congelar (en la sección de tips les doy algunas ideas para congelar usando poco espacio) y usar en el momento oportuno.

¡BUEN PROVECHO!