

# Clase de cocina

## Celebración fiesta 20 de Julio

Wach Cayao

# Posta negra cartagenera

Para 8 personas

*Black Cafao*

## Ingredientes

- 1 punta de anca de 2 kilos
  - 1 cebolla cabezona rallada
  - 2 dientes de ajo
  - 1 rama de tomillo
  - 3 hojas de laurel
  - 4 cucharadas de salsa inglesa
  - 3 cucharadas de panela rallada
  - 1 taza de vino tinto
  - 2 cucharadas de aceite vegetal
  - 2 cucharadas de pasta de tomate
  - 3 tazas de agua
  - 4 clavos de olor
  - 1 pimentón rojo
  - 1 tallo de cebolla larga
  - 1 cucharada de pimienta de olor
  - sal y pimienta
-

# Preparación

En un caldero muy caliente, dorar la carne por la parte de la grasa y sellarla muy bien por todos sus lados. Luego agregar el ajo, la cebolla, el pimentón, la panela rallada, la salsa inglesa, el laurel, el tomillo, la sal y la pimienta.

Incorporar el agua, la pimienta de olor y los clavos, Dejar cocinar a fuego medio hasta que esté muy tierna. Para finalizar añadir la pasta de tomate, corregir sal y pimienta y agregar un poco de vino tinto.

Dejar reducir la salsa hasta que de punto y colarla muy bien.

Tajar la posta muy delgada, servirla con abundante salsa y acompañar con arroz con coco.



# ceviche mixto con maracuyá

para 4 personas

Nacho Café

## Ingredientes:

- 350 gr de pescado blanco fresco (tilapia, corvina o robalo)
- 350 gr camarón tití crudo
- 2 tazas de pulpa de maracuyá
- 2 cebollas cabezonas moradas en plumas
- 2 cucharadas de cilantro
- Ají picante al gusto
- jugo de 2 limones
- 2 aguacates
- 2 cucharadas de azúcar
- Sal
- Pimienta

# Preparación

Cocer los camarones en agua hirviendo con sal por 1 minuto y reservar. A continuación cortar el pescado en cubos de 2x2 cm. Agregar suficiente sal y reservar.

Aparte mezclar el zumo del maracuyá, el azúcar y la mitad de las cebollas cortadas en pluma. Agregar esta mezcla a los camarones y al pescado y conservar por 10 minutos.

Cortar el aguacate y aderezar con jugo de limón y sal. Para emplatar, formar una cama con los cubos de aguacate, disponer el pescado y los camarones y el jugo de conserva y para terminar acompañar con plumas de cebolla morada (que previamente se conservaron en sal y limón), rodajas de ají y hojas de cilantro.

