



Adobo

de cerdo



INGREDIENTES

Rinde: 4 porciones

- 2 tazas **Base Norteña RAM**
- 1 kg. Carne de cerdo
- 3/4 taza Fondo de pollo/cerdo
- 1 taza Chicha de jora
- 1/2 taza Vinagre tinto
- 2 und. Cebolla en pluma
- 3 und. Ají amarillo en juliana
- 4 cdas. Aceite vegetal
- 1 rama Hierba buena

Sal, pimienta, orégano al gusto.

PREPARACIÓN

1. Macerar por 2 horas el cerdo con sal, pimienta, chicha de jora y vinagre.
2. En una sartén con aceite, dorar el cerdo a fuego moderado, y reservar el líquido de la maceración.
3. Una vez dorado el cerdo, agregar la **Base Norteña RAM**, la cebolla en pluma, el ají amarillo en juliana, el líquido de la maceración, agua c/n, orégano y hierba buena. Dejar cocinar hasta que la carne esté suave y el líquido tenga la textura adecuada.

Recomendación: Acompañar con camote sancochado y **Arroz cocido RAM**.