# Asado criollo

El asado criollo venezolano es una delicia culinaria típica de Venezuela. A diferencia del asado negro, se prepara sin el uso de papelón y destaca por su deliciosa salsa de tomate natural. Si deseas probar un auténtico sabor venezolano, no puedes perderte este platillo tradicional.

## Ingredientes

- 1 1/2 Kg de muchacho redondo (muchacho, peceto, cuete, contratapa, redondo)
- 1 Kg de tomates maduros
- 2 cebollas  medianas
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra (el que tengas en casa)
- Sal y pimienta al gusto



## Preparación del Asado criollo

Coloca una olla de fondo grueso al fuego y agrégale el aceite, una buena cantidad que cubra el fondo de la olla.

Añade el ajo picado. No es recomendable que el aceite este caliente para agrega el ajo picado. Ya que antes de agregar el tomate y la cebolla tienes que sellar la carne.



Añade los ajos picados

Espera un poco hasta que el aceite tome la temperatura adecuada, esto ocurre cuando alrededor de los ajos se empieza a formar unas burbujitas.

A continuación Introduce la carne y mientas va tomando color por un lado agrégale sal y pimienta.



Sazona a tú gusto

Pasado 2 ó 3 minutos aproximadamente, giras la carne. La pieza debe tomar un tono marrón por todos sus lados. Recuerda agregar sal y pimienta cada vez que la gires.



Dora la carne

Cuando la carne este sellada y los ajos doraditos, pero no quemados. Agrega la cebolla y el tomate.



Añade cebolla y tomates

Voltea la carne de vez en cuando para que no se queme. Para que se haga la salsa ponle la tapa a olla y deja cocinar de 30 a 40 minutos. A fuego lento.

Cada vez que revuelvas  la salsa aplasta los tomates para que suelten su jugo o zumo que junto con el vapor y el agua de la cebolla formaran la salsa. Rectifica el punto de sal.



Revuelve para que no se pegue
Pasado los 40 minutos más o menos, la salsa ya está hecha, retiramos la carne de la olla y la reservamos.

Tritura la salsa con la Minipimer, el chino o la licuadora. Lo ideal es  que quede una salsa fina.



Tritura la salsa

Corta la carne en medallones de un centímetro más o menos. Toda la sangre que sale de la carne al cortarla y la que desprendió antes de cocinarla se la agregas a la salsa. Esto le dará un toque especial.



Corta la carme en medallones

Sumerge los medallones en la salsa y deja cocinar por otros 10 minutos.



Cocina los medallones

## Video receta Asado criollo

Video del asado criollo venezolano
Espero te haya gustado la receta. Te recomiendo que veas la receta de la carne de ternera rellena, te puede interesar.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos con tú comentario.

---

# Pollo deshuesado

¿Quieres impresionar a tus invitados con un delicioso pollo relleno? El primer paso es conseguir un pollo deshuesado. En este post te compartimos los trucos y técnicas para hacerlo de una forma fácil y rápida. Al principio puede parecer difícil, pero con un cuchillo afilado y un poco de paciencia cualquiera

puede lograrlo. ¡Sigue nuestras instrucciones y sorprende a tu familia y amigos con un pollo relleno delicioso!

## ¿Cómo deshuesar un pollo entero para rellenar?

Lo primero que tienes que hacer es retirar el culete del pollo y la punta de las alas.

Retira el buche sin quitar toda la piel del cuello. La piel sobrante tiene que ser suficiente para cerrar la abertura que queda, para así evitar que el relleno se salga.

A continuación, retira es el hueso del muslo, para que sea fácil de extraer, tienes que hacer un corte alrededor del hueso por la parte más próxima a la pata. Sujeta el contra muslo con una mano y con la otra toma la punta del hueso del muslo y has una rotación para desprenderlo de la articulación que une muslo y contra muslo, tira un poco y sale con facilidad. Repite lo mismo con el otro muslo.



Corte alrededor del hueso del muslo



Sujeta, gira y tira

Para retirar el esqueleto necesitaras un cuchillo fino y bien afilado introdúcelo entre el esqueleto y la carne y ve cortando poco a poco para desvestir el pollo.  Para separa  el contra muslo del esqueleto dobla en sentido contrario la articulación y con ayuda del cuchillo sepáralo. Has lo mismo con las alas.



Separando el esqueleto del pollo

Por último quita el hueso del contra muslo separando la carne con las manos y cortando la articulación para desprenderla y ya tienes el pollo deshuesado y listo para rellenar.



Retirando el hueso del contramuslo

# Video receta Pollo deshuesado

¿Cómo deshuesar un pollo entero?
Esperamos que te haya gustado estos trucos para deshuesar un pollo.

Te dejo el enlace para la receta del pollo relleno

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube

No te olvides apoyarnos con tu comentario.

---

# Pollo relleno

El pavo relleno es una tradicional receta navideña, pero si en tu hogar no es del agrado de todos, ¡no te preocupes! Te presentamos una alternativa perfecta: el pollo relleno. Es una opción igual de deliciosa y perfecta para compartir en las fiestas. En este post, te mostramos cómo prepararlo paso a paso. Esperamos que lo disfrutes tanto como nosotros y que se convierta en una receta tradicional en tu hogar.

## Ingredientes para rellenar un pollo deshuesado

- Un pollo **deshuesado** grande.
- 1 solomillo de cerdo o lomito.
- 300 gr de queso mozzarella en dados.
- 300 gr de jamón york (jamón cocido).
- 3 dientes de ajo.
- ½ cebolla mediana.
- ¼ de pimentón.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

## ¿Cómo preparar el relleno para el pollo?

Corta los dientes de ajo muy finitos, el pimiento y la cebolla en cuadritos pequeños.

El solomillo lo puedes sustituir por la pieza de carne de tu preferencia. Corta la pieza seleccionada en dados pequeños.

Sazona con las especias que prefieras, en este caso le agregamos romero, tomillo, pimienta negra, sal al gusto y dos cucharadas de aceite de oliva. Puedes usar el aceite que

tengas a mano. Mezcla para que la carne quede bien sazonada.

Corta el jamón york y el queso en dados medianos. Puedes cambiar el jamón york por jamón serrano, añadir verduras, champiñones o setas, beicon, maíz en grano. Puedes rellenar el pollo a tu gusto.

## Prepara el pollo deshuesado para el relleno

Prepara el pollo deshuesado para el relleno, con aguja e hilo cerramos la abertura de los muslos. Con la piel que dejamos del cuello cerramos la abertura que quedo para evitar que el relleno se salga.



Atado del pollo para que no salga el relleno

Rellena el pollo por la parte trasera y cóselo para que no se salga el relleno.



Rellenando el pollo

Ata los muslos para darle forma y pasa un hilo alrededor de las alas para que queden pegadas y se vea más bonito el pollo.

En una bandeja para hornear preferiblemente onda, añade un chorro de aceite, coloca el pollo encima. Frota el pollo con un poco de aceite y sal.

Pica en julianas media  cebolla y añádela alrededor del pollo.

Aquí también puedes añadir verduras, champiñones e incluso unas patatas,  para hacerlas asadas.

Espolvorea romero, tomillo, pimienta negra o las especias de tu preferencia. Añade un poco de aceite y un vaso de agua.



Llévalo al horno a temperatura media a unos 200ºC

Durante el horneado debes tener cuidado de que no se quede sin agua y bañar el pollo para que no se reseque.

Preferiblemente báñalo con la salsa, que tiene todos los jugos que va soltando el pollo.

## Video receta: ¿Cómo preparar pollo relleno deshuesado?

Esperamos que disfrutes de esta receta, tanto como lo hacemos nosotros cada vez que la preparamos. Si no saber como quitar el esqueleto al pollo la frase que esta en azul te lleva al sitio indicado.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y

síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos pon tu comentario.

---

# Carne rellena

La receta de carne de ternera rellena al horno es una forma divertida de sorprender a tus comensales. Con un relleno variado, esta deliciosa preparación se convierte en el plato perfecto para cualquier ocasión. Usa los ingredientes que tengas en tu cocina para crear un relleno único y delicioso. ¡Haz de tu cena un homenaje a tu creatividad culinaria con esta receta de carne de ternera rellena al horno!

## Ingredientes para la carne rellena

- 2 kg de falda de ternera
- 1/2 pechuga de pollo
- 2 tomates
- 1/2 pimento morrón
- 1/2 cebolla
- 450 gr de espinacas
- 150 gr de champiñones
- 200 gr de beicon (tocineta)
- perejil
- sal y pimienta
- hilo de cocina

## Preparación del enrollado de

# ternera

Lo primero preparamos las espinacas, las puedes preparar de tres formas distintas:

- Escaldadas: las sumerges por un minuto en agua hirviendo, las escurres y listo.
- Al microondas: si compraste las espinacas que vienen en bolsa, la abres unos agujero a la bolsa y al microondas por un minuto, si las compraste el pedo la metes en un recipiente apto para el micro con tapa, mismo tiempo.
- O salteadas: en una sarten añade una cucharada de aceite un diente de ajo finamente cortado, añade las espinacas y salte un par de minutos.

Si eres diestr@ con el cuchillo abre la pieza de carne como un libro, si no es el caso no importa, pídeselo a la persona que te vende la carne, te lo prepara en un momento.

Aliña la pieza de carne de ternera con sal y pimienta el gusto, extiende las espinacas que preparaste anteriormente a tu gusto.



Colocamos las espinacas
Coloca los champiñones fileteado o cortados al medio, como prefieras. Decora con tiras de pimiento, las rodajas de tomate y la cebolla.



Con las tiras de pimiento tomate y cebolla
Coloca la lonchas de beicon y los filetes bien finos de pechuga de pollo. Sazona nuevamente con sal y pimienta el gusto.

Agrega el perejil finamente cortado.



Con el perejil
Cubre el relleno con la pieza de carne que hace las veces de portada de libro y cose con aguja e hilo todo alrededor de la pieza para evitar que durante el horneado se salga el relleno.



Atando para que no salga el relleno

# Horneado de la carne de ternera rellena

En una fuente para hornear, añade un chorro de aceite y coloca la carne rellena, coloca unas rebanadas de cebolla y medio baso de agua o 125 ml. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Precalienta el horno a 250ºC

Cada 10 o 15 minutos baña la carne con el agua que hay en la bandeja.



Inspeccionando el horneado
Después de 45 min de horneado (que puede ser más o menos según cada horno) es el momento si lo deseas de añadir unas patatas (papas) a medio cocinar, verduras en fin lo que se te antoje para acompañar este delicioso enrollado de carne relleno.

Esta receta en nuestro horno a tardado 1 hora aproximadamente.

# Video receta de carne de ternera al

## horno

Carne rellena al horno
Esperamos te guste la receta.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos con tu comentario.

---

# Chicha Venezolana

¡Aprende a hacer la auténtica chicha Venezolana de los chicheros callejeros! Con esta receta secreta, podrás recrear el sabor y la experiencia de disfrutar de esta deliciosa bebida en las calles de Venezuela. Los chicheros no quieren que sepas su receta, pero con esta, podrás hacerles la competencia en casa. ¡Esperamos que disfrutes de esta auténtica receta de chicha Venezolana!

## Ingredientes

- 300 gr de harina de todo uso sin leudante.
- 200 gr de azúcar más o menos.
- 1 litro y medio de agua.
- Canela en polvo.
- Leche condensada.

## Preparación base de la chicha

En una olla de fondo grueso añade el litro y medio de agua, los trecientos gramos de harina y los doscientos gramos de

azúcar (la cantidad de azúcar va a depender de lo dulce que quieras la chicha). Disuelve todos los ingredientes y cocina a fuego lento.

Pasados uno 10 minutos más o menos remueve para evitar que se pegue al fondo de la olla.

Para que la chicha tenga ese sabor tan delicioso que tiene la típica bebida que nos venden los chicheros venezolanos en la calle. Tenemos que cocinar la harina muy bien.

Si en este momento acercas la nariz a la olla con mucho cuidado de no quemarte, notaras un olor para mí un tanto desagradable.

Ahora pruébalo, verdad que tiene un gusto un poco amargo.

Estos dos pasos que hiciste en este momento, son importantes para determinar si la base de la chicha esta lista.

Recuerda remover de vez en cuando y despegarla del fondo. Si no lo haces se quema y tendrás que empezar de nuevo.

Después de 2 horas y media de cocción aproximadamente.

Acerca la nariz a la olla. Ves cómo ha cambiado el olor. Ahora parece la base de un dulce pero no  uno en particular. No sé si me explico.

Ahora Pruébalo, a que ahora no está amargo aun así yo lo deje media hora más para asegurarme de que este bien cocido.

Después de 3 horas de cocción llego el momento de retirarlo del fuego, taparlo y dejarlo enfriar.

Ya tenemos la base de la chicha lista. Esta base la puedes congelar en porciones y prepárala cuando te apetezca disfrutar de una bebida nutritiva y refrescante.

# ¿Cómo preparar la chicha criolla?

Necesitas una licuadora, batidora o minipimer.

Licuamos la base de la chicha Venezolana con un poco de leche la cantidad depende de lo espesa que la quieras y un chorrito de vainilla. Si la chicha la preparas para vender, lo que suelen hacer los chicheros es licuarla con leche en polvo, no te puede decir la cantidad porque nunca la hicimos para vender (Si ese es tu cado te toca experimentar), y la parte liquida la añade el hielo picado al derretirse.

Sirve la chicha en un vaso con hielo si quieres le añades canela en polvo y leche condensada al gusto.

# Video receta chicha el chichero

Chicha la del chichero
Esperamos que disfrutes de esta maravillosa bebida deliciosa, refrescante y nutritiva.

Déjanos un comentario para animarnos a seguir publicando y síguenos en YouTube.

No te olvides apoyarnos con tus comentario.