

# 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 mientras 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 carne 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.