

---

Feb 16, 2016 | Escrito por Anais Lucena | 0

Foto: Archivo.

**Yvke Mundial** te presenta esta receta para que aprendas a preparar un rico **asado negro**.

## Ingredientes

- 1 muchacho redondo de 2 o 3 kgs, sin grasa
- 1 cda de salsa inglesa
- 1 cda de salsa de soya
- Sal al gusto
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 botella de vino tinto
- 2 cebollas en mitades
- 1 tallo de ajo porro.
- 1 pimentón rojo pequeño
- 3 hojas de laurel
- Aceite c/n
- 1 cda margarina
- 1 cda. de azúcar
- Pimienta al gusto

## Preparación

Primero, adobar el muchacho con sal, salsa de soya, salsa inglesa y ajo. Posteriormente lo bañamos con la botella de vino y se deja macerando de un día para otro.

Al día siguiente, se coloca en un caldero grande el aceite, la margarina y el azúcar a fuego medio, lo dejamos cocinar que el azúcar se dore. En ese momento se incorpora la carne y se va sellando

dándole vuelta por todos lados hasta que se ponga oscuro, casi negro.

Una vez que la carne ha tomado ese color oscurito, se agregan las cebollas, el pimentón y el ajo porro cortados en pedazos grandes (el tamaño no importa porque luego los procesaremos para la salsa), Se dejan cocinar unos 5 minutos y se agrega agua hasta cubrir la carne. Lo tapamos y dejamos hervir a fuego lento hasta que la carne ablande. Para constatar la textura de la carne debemos destaparlo cada 15 o 20 minutos, revisar la textura de la carne y reponer agua en caso de que se haya secado toda.

Cuando la carne esta suave la sacamos del caldero y la rebanamos en tajadas de 1 dedo de grosos aproximadamente. Se licua la salsa que se ha formado y se vuelve a colocar la carne en ella. Ahora lo dejamos cocinar hasta que la salsa espese, se rectifica la sazón y listo.

## Categoría:

- [Variedades](#) [1]

**Addthis:** [2] [2]

- [email](#) [3]
- [facebook](#) [4]
- [twitter](#) [5]
- [pinterest](#) [6]
- [whatsapp](#) [7]

**Antetitulo:** Receta de cocina

**Del día:** Si

**Créditos:** Mi cocina venezolana

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-un-rico-asado-negro>

## Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>

[2] <https://www.addthis.com/bookmark.php?v=300>

[3] <mailto:?subject=Aprende%20a%20preparar%20un%20rico%20asado%20negro&body=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Faprende-preparar-un-rico-asado-negro>

[4] <https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Faprende-preparar-un-rico-asado-negro>

[5] <https://twitter.com/intent/tweet?text=Aprende%20a%20preparar%20un%20rico%20asado%20negro&url=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Faprende-preparar-un-rico-asado-negro>

[6] <http://pinterest.com/pin/create/link/?url=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Faprende-preparar-un-rico-asado-negro&media=http%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Fsites%2Fdefault%2Ffiles%2F%2Ffield%2Fimage%2Furl-11.jpeg&description=Aprende%20a%20preparar%20un%20rico%20asado%20negro>

[7] <whatsapp://send?text=Aprende%20a%20preparar%20un%20rico%20asado%20negrohttp%3A%2F%2Fradiomundial.com.ve%2Farticle%2Faprende-preparar-un-rico-asado-negro>