COCINA EN CASA

Rachi (Perú)

Fuente: bonviveur.es

El rachi peruano es una de las recetas más populares de la cocina del Perú. Es uno de los platos estrella en las barbacoas y se suele preparar junto con los anticuchos.

Ingredientes:

* 500 g de librillo de res
* 150 g de ají panca molido (triturado)
* 2 dientes de ajo
* 2-3 cucharadas de vinagre de vino blanco
* 2-3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
* 1 cucharada de salsa worcestershire
* 1 cucharada de achiote en pasta
* 1 cucharadita de comino en polvo
* 1 cucharadita de pimentón
* 1 cucharadita de orégano
* Pimienta negra
* Sal
* Patatas
* Mahonesa
* 2 rajas de jalapeño
* 1 manojito de cilantro picado
* Lima

Preparación:

* Troceamos el librillo de res o lo dejamos entero. Yo prefiero trocearlo como los callos. Lo ponemos en una cazuela grande con agua fría a fuego fuerte y cuando empiece a hervir contamos 20 minutos. Transcurridos los 20 minutos escurrimos y aclaramos el librillo de res.
* Lo volvemos a poner con agua fría a calentar al fuego a una temperatura alta. Cuando empiece a hervir lo mantenemos cociendo a fuego medio durante aproximadamente 1 hora y media. Si vemos que pasado este tiempo necesita un poco más lo dejamos otros 20 minutos. Tampoco conviene que quede excesivamente blando ya que después se marina y se da una segunda cocción en la parrilla o en la sartén.
* Cuando tengamos cocido el librillo de res lo sacamos, lo escurrimos bien y lo ponemos en una fuente de cristal para que enfríe. Mientras, prepararemos un adobo para marinarlo. En un bol o tarro bueno para batir ponemos el ají panca, los ajos, el vinagre, el aceite, la salsa worcestershire, el achiote, las demás especias y lo batimos. Se le puede poner un poco de ají amarillo para que le de un toque más picante.
* Añadimos la marinada al librillo de res cocido y ya a temperatura ambiente, lo removemos e impregnamos bien, lo tapamos con papel film y lo dejamos al menos 4-5 horas en la nevera.
* Sacamos el librillo de res para hacer nuestro plato de rachi peruano. Calentamos una sartén o plancha al fuego o en la parrilla con un chorrito de aceite hasta que humee un poco. Es entonces cuando añadimos el librillo de res marinado y lo salteamos hasta que esté de nuestro gusto. Lo ideal es una mezcla entre jugoso y tostado.
* Para acompañar preparamos unas papas que las coceremos con un poco de sal.
* Hacemos una salsa de mahonesa, jalapeño y cilantro. Podemos utilizar la guarnición que más nos guste, así como cualquier otra salsa. También se suele acompañar tradicionalmente de elote o choclo.

