



## GASTRONOMIA VENEZUELANA

### ASADO NEGRO

Piatto tipico della capitale venezuelana : la sua origine risale all'epoca coloniale. Si racconta che la prima volta venne confezionato da una schiava che preparava la carne per i padroni : senza volerlo la bruciò... Nel tentativo di correggerne il sapore amaro aggiunse alla carne bruciata il Papelón (un estratto della polpa della canna di zucchero) e così nacque l'asado negro!!!!!! : un piatto molto gustoso e popolare a Caracas.



#### **Ingredienti :**

1 kg di noce di vitellone o girello

1 cipolla grande

4 cucchiaini di olio

1/2 litro di acqua

4 cucchiaini di Papelón grattugiato, chiamato

anche “panela” che si trova nei negozi che vendono cibi stranieri.

sale e pepe q.b.

#### **Preparazione :**

Preparare la carne con la cipolla grattugiata e lasciare riposare per almeno 4 ore o tutta la notte.

Quando già si ha lasciato riposare la carne, la si mette in una pentola con l'olio a fuoco alto. Si cuoce bene da tutti i lati fino a che forma una crosta. A questo punto si aggiunge la cipolla e il Papelón, sale e pepe q.b. Si mescola bene e si aggiunge l'acqua fino a coprire la carne.

Si copre il tutto e si lascia cucinare per almeno 2 ore. Dopo di che si taglia a fette la carne e la si rimette nella salsa.

Questo piatto si serve con riso pilaf oppure con platano (tipo di banana) fritto.