

## ***“Picadillo llanero”***

### **Ingredientes (para 10 personas)**

- 1 kg de carne de res que no se deshaga fácilmente a la cocción (preferiblemente de pecho de ganado).
- 2 Kg de topochos verdes (plátano de porte pequeño).
- Especias y otros aromas (en criollo venezolano *Aliños*): cebolla, cebollín (cebolla de rama), ajo, ají dulce, culantro, comino\*, sal y ***aceite onotado*** al gusto.

### **Preparación**

Se cocina la carne en agua hirviendo sin agregar los aliños. Una vez que esté suave, se retira del agua y se corta en cuadritos pequeños. Conservar el agua para usarla más adelante. Deben estar vigilantes que la carne no quede muy blanda, porque se seguirá cocinando con los demás ingredientes luego de cortarla.

Aparte se pelan y lavan bien los topochos con agua y vinagre, para que no se tornen morados. Se cortan en cuadros pequeños y se añaden junto con la carne al agua reservada. Se continúa con la cocción y en este proceso se agrega la mitad de los aliños y sal al gusto, hasta que los topochos estén blandos. Se sofríe la otra mitad de los aliños y se agregan a la sopa, junto con el comino, el culantro y el aceite onotado. Deben tener cuidado de no agregar mucho onoto. Recuerden Cilantro pero no tanto...

Se tapa y ya está lista para disfrutar!!

Un detalle típico es agregarle a esta divina sopa, una vez servida, trocitos de arepa asada bien tostadita.

*Notas:* Doña Julia recomienda utilizar el comino machacado con una piedra.

Esta sopa debe quedar muy espesa. Para ello pueden agregarle trocitos de yuca (pelada y bien lavada), al momento de agregar el topocho.

### ***Pare el aceite onotado***

En una sartén se calienta 1/2 taza de aceite (no de oliva) y se agregan 2 cucharadas de semillas de onoto. Se cocinan por un tiempo breve, hasta que el aceite adquiera un calor anaranjado a rojizo. Se aparta del fuego y luego de reposarlo un poco, se cuela para apartar los granos de onoto. Este aceite se puede conservar en un frasco de vidrio o en un

envase de acero inoxidable a temperatura ambiente. Además, tomen en cuenta las recomendaciones que les indicamos con anterioridad.