



Pusandao de Carne Serrana

## Description

**Pusandao:** This is typical food of the Pacific coast, whose base is cured meat (beef or pork). The meat has to make a long journey from the place of its preparation in the mountain villages to the coast.

## Pusandao de Carne Serrana or Soup with Jerked Beef

### Ingredientes para 4 porciones

- 8 tazas (2 litros) de agua
- 1 libra (500 gramos) de carne serrana ver nota
- 2 Plátanos verdes pelados y picados en trozos medianos
- 4 piezas de pollo y picado en trozos con el hueso
- 1 libra (500 gramos) yuca pelada y picada
- 6 u 8 papas peladas y picadas
- ½ Taza (6 cucharadas)de hogao (guiso de tomate, cebolla y condimentos)
- 4 Huevos
- 1 cucharada de chillangua o cilantro picado
- Sal, pimienta y cominos al gusto

### Preparación

1. Se pone la carne serrana a en agua hirviendo con cáscaras de plátano verde por algunos minutos para que desale.
2. Aparte se coloca 4 tazas agua, condimentos y se agrega la carne serrana a cocinar por 30 minutos.
3. Se agregan el pollo, plátano y papas y se dejan cocinar por 15 minutos
4. Se añade la yuca y el hogao, chillangua o cilantro y se deja a fuego medio por otros 30 minutos.
5. Se cocinan aparte los huevos con cascara hasta que estén duros, se dejan enfriar y se pelan.
6. Se coloca en un plato de sopa y se deshuesa el pollo y se agrega un huevo en tajadas por cada plato
7. Se puede acompañar de arroz blanco, de coco y aguacate.

### Nota:

Como preparar carne serrana

### Ingredientes

- 1 libra (500 gramos) de carne de res bien delgada y sin grasa
- 2 cucharadas de sal

- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de nuez moscada,
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita pimienta

## Preparación

1. En una taza se mezcla la sal y los condimentos.
2. Las piezas de carne se espolvorean con esta mezcla de sal, por ambos lados y se colocan en un plato.
3. Se dejan reposar durante 2 horas sobre una parrilla con un plato por debajo y se coloca en la nevera.
4. Luego, se saca la carne de la nevera y se acomoda sobre una parrilla para asar.
5. Se puede secar al sol por varias horas o días o se puede usar el horno.
6. Si se usa el horno, colocarlo a una temperatura de 50 °C\_120 °F, gas marca 1, (o a la temperatura mínima) y además se coloca en la parte inferior del horno una bandeja para recoger el goteo de la carne.
7. Se deja allí por 2 horas o hasta que la carne esté completamente seca.
8. Cuando la carne ya está bien seca, se retira del horno y se deja enfriar.
9. Se puede guardar en una bolsa plástica hermética o una taza plástica con tapa por varios días o semanas.

## Pusandao or Soup with Jerked Beef

### Ingredients for 4 servings

- 8 cups (2 litres) water
- 1 pound (500 grams) beef jerky (see note)
- 2 green plantains, peeled and chopped into medium pieces
- 4 pieces of chicken and chopped into pieces with bones
- 1 pound (500 grams) cassava peeled and chopped
- 6 or 8 potatoes, peeled and chopped
- 1/2 cup hogao (6 tbsp) (sauce made of tomatoes, onions and spices)
- 4 eggs
- 1 tablespoon chopped coriander
- Salt, pepper and cumin to taste

### Preparation

1. Put the meat in boiling water with green plantain peels few minutes to desalt
2. Apart, place 4 cups of water, seasoning and add the meat to cook for 30 minutes.
3. Add chicken, plantains and potatoes and cook for 15 minutes
4. Add the cassava and hogao, coriander and leave on medium heat for another 30 minutes.
5. Boil eggs aside until firm. Allow to cool and de-shell.
6. Place in a bowl of soup and chicken bones, and add a sliced egg for each bowl
7. You can serve with white rice, coconut and avocado.

### Note:

### How to prepare beef jerky

### Ingredients

- 1 pound (500 grams) beef very thin and without fat
- 2 tablespoons salt
- 1/2 teaspoon cumin
- 1/2 teaspoon nutmeg
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon pepper

## Preparation

1. In a bowl mix the salt and seasonings.
2. Sprinkle the pieces of meat with salt mixture on both sides and place in a dish.
3. Stand for 2 hours on a rack with a plate underneath and place in the fridge.
4. Then, remove the meat from the refrigerator and settle on a roasting rack.
5. It can be dried in the sun for several hours or days or you can use the oven.
6. If using the oven, place at a temperature of 50 °C\_120 °F, gas mark 1, (or minimum temperature) and also place in the oven bottom tray to catch any drips from the meat.
7. It is left there for 2 hours or until the meat is completely dry.
8. When meat is very dry, remove from oven and let cool.
9. The meat can be stored in an airtight plastic bag or a plastic cup with lid for several days or weeks.