Carne Mechada

1 libra de jamón ahumado, cortado en cubos de ½ pulgada (una 3 tazas)
½ taza de aceitunas Españolas, sin semillas, cortadas en trozitos
3 cucharadas de recaíto
1 corte de cuadril o trasero (Rump Roast) de 3 o 3-1/2 libras
Sal marina fina (fine sea salt) o kosher
Pimienta negra fresca, molida
4 cucharadas de aceite de Achiote/Bija
2 pimientos morrones rojos (Bell), limpios de corazón y semillas, y cortados en tiras de ½
¼ taza de pasta de tomate
1/3 taza de vino de vinagre blanco
6 tazas de agua o 3 latas (14 ½ onzas) de caldo de pollo
1 lata de 8 onzas salsa de tomate estilo Español
2 hojas de laurel
4 papas Idaho grandes (unas 2 ½ libras)

1. Triture el jamón en un procesador de comida (food processor) hasta que este tóscamente cortado—algunas piezas pueden ser mas grandes que las otras. Aparte 1 taza del jamón y a las otras 2 tazas, agregue las aceitunas y el recaíto. Echele un vistazo a la carne. Podrá apreciar la consistencia o las fibras de la carne, hacia que dirección van. Entonces corte pequenos bolsillos hacia el lado opuesto de la fibra, o sea de forma que los bolsillos que rellenará con el jamón, van a ser diagonal a la dirección de la fibra. De esta manera el relleno se apreciará con cada corte que haga a su carne mechada. Haga cortes profundos, de una pulgada cada una,diagonal a la fibra, con un cuchillo de deshuesar. Para hacer los bolsillos suficientemente grandes para rellenar, entre un dedo en cada uno, y muévalo. Rellene cada bolsita hasta ½ pulgada de la superficie. No lo llene hasta la apertura, para evitar que el relleno se salga durante el

cocinado. Si se sale un poquito no importa, le dará sabor a la salsa. Sazone la carne por afuera con sal y pimienta.

2. Caliente el aceite de achiote o bija en una olla o caserola pesada.. suficientemente grande para la carne y las papas (de unas 5qt preferiblemente) sobre fuego medio. Agregue la carne y cocine, volteando ocasionalmente, hasta que este bien dorado en todos los lados, unos 10 minutos. (Un par de pinzas o tenazas gordas y fuertes son excelente ayuda para este trabajo). El aceite de achiote hara que la carne se oscurezca rápido asi que manténgale un ojo encima, bajando el fuego si el aceite empieza a descolorar. Lleve la carne a un plato de servir y échele por encima la grasa del sartén, dejando solo un cucharada en el sartén. Agregue los pimientos rojos y el jamón sobrante y mueva hasta que las pequeñas piezas que quedan en el sartén se desprendan y los pimientos se ablanden, unos 4 minutos. Agregue la pasta de tomate y cocine, moviendo para que no se pegue o queme por 1 o 2 minutos. Agregue el vinagre deje hervir y cocine hasta que el líquido espese un poco, unos 4 minutos.

3. Regrese la carne al caldero, agregue el líquido de su opción, la salsa de tomate, y las hojas de laurel. Lleva al punto de hervir y hierva por 15 minutos, removiendo espuma y grasa de la superficie. Ajuste el fuego, para que el líquido hierva a fuego lento. Cubrir y cocinar hasta que la carne este blanda, unas 2 horas.

4. Remueva la carne y coloque en una tabla cortadora, y cubra con papel aluminio para mantenerla caliente mientras cocina las papas.

5. Deje la salsa hervir. Mientras, pele las papas y córtelas en lonjas de ½ pulgada. Agregue las papas y cocine sobre fuego bajo hasta que se ablanden, unos 20 minutos.

6. Corte la carne contra la fibra en lonjas de ¼ pulgada de ancho, lo suficíentemente gruesas para que el relleno no se

salga. Pase las papas a un plato con una cuchara escurridora. Acueste las lonjas de carne sobre las papas y saque suficiente salsa para echarle por arriba a la carne. La salsa que quede póngala en un platito hondo para que sus comensales la disfruten al gusto. Termine, echando perejíl por arriba.

Servings: 8

Author Notes
El jamón necesario para esta receta puede ser de paquete, en lonjas o del que se compra entero.