



Curanto al disco

NIBBLEDISH CONTRIBUTOR

Ingredients

English:

- 50 mussels
- 4.5 pounds of pork (boneless)
- 25 legs of chicken
- 2 medium-sized onions
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 1 bottle of white wine (cheap one is OK)
- Sunflower or vegetable oil

- Dressing (salt, black pepper, cumin, garlic, lemon juice, smoked chili)

Español:

- 50 cholgas (mejillones)

- 2 kilos de pulpa de cerdo
- 25 trutros de pollo (piernas)

- 2 cebollas medianas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 botella de vino blanco (uno barato está bien)
- Aceite de maravilla o vegetal

-
- Aliño (sal, pimienta negra, comino, ajo, jugo de limón, ají merkén)

Instructions

English:

1. Chop the onion on feather shape, and cut the peppers (red and green) on julienne.
2. Cut the pork on 25 long and flat pieces. Cover with dressing and let it rest about 30 minutes.
3. Cover the chicken with dressing and let it rest about 30 minutes.
4. Prepare a fireplace with small logs and light it. It's very important to keep the flame on continuously, because the secret of the recipe resides on the heat over the metal disc. When the flames arises, put the metal disc over the fire.
5. Pour oil over the disc. When the oil gets warm, put the chopped onions and the cutted peppers on the oil, and fry it. Put some salt over the fry.
6. Put the mussels on the fry and mix it about 2 minutes. Pour the white wine on the mix.
7. Open a space on the center of the disk and put the chicken on it. Let it for 3 minutes and turn it. Cook covered for 7~9 minutes. Remember to feed the fire.
8. Uncover and put the pork over the border of the mix. Seal the pork well and put it in the middle of the disc. Pour some water (avoid to dry the mix).
9. Cook covered until the pork is well cooked.
10. For 25 people (2 mussels, 1 piece of pork and 1 chicken leg). Serve warm with a cabernet sauvignon. Use boiled potatoes and much salads as sidedishes.

Español:

1. Pique las cebollas en forma de pluma y corte los pimientos rojos y verdes en juliana.
2. Corte el cerdo en lonjas (25 piezas). Cubra con el aliño y deje reposar por 30 minutos.
3. Cubra el pollo con aliño y deje reposar por 30 minutos.
4. Prepare una fogata con astillas pequeñas y enciéndala. Es muy importante mantener una llama continúa, porque el secreto de la receta radica en

mantener el calor en el disco. Cuando surjan las llamas, ponga el disco sobre el fuego.

5. Vierta aceite sobre el disco. Cuando el aceite se caliente, ponga las cebollas y los pimientos cortados a freír. Ponga un poco de sal en la mezcla.
6. Ponga las cholgas (mejillones) en la fritanga y mezcle por un par de minutos. Vierta el vino blanco sobre la mezcla.
7. Abra un espacio en el centro del disco y ponga el pollo en él. Déjelo por 3 minutos y voltéelo. Cocine cubierto por 7~9 minutos. Recuerde mantener el fuego constante.
8. Destape y ponga el cerdo en el borde del disco. Selle la carne de cerdo bien y luego póngalo en el medio del disco. Vierta agua en la mezcla (evite que la mezcla se seque).
9. Cocine tapado hasta que el cerdo esté bien cocido.
10. Para 25 personas (2 cholgas, 1 trozo de cerdo y 1 pierna de pollo). Sirva caliente con un cabernet sauvignon. Use patatas cocidas y abundantes ensaladas para acompañar.