

Asado negro al estilo venezolano

El asado negro, plato típico venezolano también conocido como asado criollo o muchacho en salsa, es una preparación que suele compartirse en navidad y año nuevo.

Ingredientes

Para marinar la carne

- 1 pieza de **carne de muchacho redondo** de 2,5 kilogramos
- 6 ajíes dulces, picados
- 4-5 dientes de **ajo** grandes, picados
- 4 tallos de **cebollín** picados
- 2 **zanahorias** medianas cortadas en medialunas
- 2 **cebollas**, picadas
- 1 **pimentón rojo**, picado
- 1 **pimentón verde**, picado
- 1 **ajoporro**
- 1 cucharadita de **comino molido**
- 2 cucharaditas de **sal**
- 6 cucharadas de **aceite vegetal**
- 1/4 taza de **salsa inglesa**
- 2 **hojas de laurel**

Para la cocción:

- 3 cucharadas de **aceite vegetal**
- 120 gramos de **papelón (panela)** rallado o azúcar morena
- 1/2 litro de **vino tinto o blanco**
- 1/2 litro de **agua**
- **Pimienta y orégano seco** a gusto

Preparación

1. **Picar los vegetales:** las zanahorias en media lunas y el resto en croutons (cuadritos).
2. **Sazonar la carne:** en una olla o envase suficientemente grande, colocar la pieza de carne, agregar la sal, comino, salsa inglesa y aceite. Distribuir por toda la carne para sazonar.
3. **Marinar la carne:** combinar todos los vegetales picados y las hojas de laurel. Tapar y refrigerar por 12 horas (yo lo dejo toda la noche).
4. **Al momento de cocinar:** sacar la carne del envase para

dejar que pierda un poco del frío de la nevera. (Si va a prepararla al horno, encienda en este momento a 325°F)

5. **Sellar la carne:** en una olla grande, colocar las 3 cucharadas de aceite y el papelón rallado (o azúcar morena) y hacer un caramelo sin dejar que se queme. Sellar la carne por todos sus lados hasta oscurecer.
6. **Seguir con la cocción de la carne:** agregar los vegetales con el jugo de la marinada, el vino blanco y el agua. Sobre la estufa, llevar esta preparación a hervor por unos minutos. Si va a hacerla al horno, cocinar tapado por espacio de 2 horas. Si lo hace en la estufa, cocinar a fuego bajo. Agregar mas caldo o vino si se seca.
7. **Hacer la salsa:** una vez cocida la carne, retirar del envase y dejar reposar hasta enfriar. Procesar los vegetales y si desea puede colarla para una salsa mas fina (yo la he dejado con la textura de los vegetales procesados). Rectificar la sazón de la salsa y de ser necesario, reduzcacir a fuego medio hasta conseguir la consistencia deseada.
8. **Servir el asado negro:** cortar la carne en rodajas, sumergirla en la salsa y cocinar a fuego medio por 5 minutos mas. Servir y disfrutar!

Notas:

- Sírvalo con arroz o puré de papas. En Venezuela lo presentamos con hallacas, pan de jamón y ensalada, especialmente para Navidad.
- Puede hacerse con antelación y sólo calentarlo unos minutos antes de servir.
- Coloque parte de la salsa en un recipiente para que los comensales lo sirvan a gusto.
- Si le sobra salsa, resérvela como base para otras preparaciones.
- Puedes reservar parte de la carne para preparar [salpicón de carne o carne a la vinagreta](#).

Redacción La Mañana Digital