

Pepitos venezolanos

El pepito venezolano es una receta fácil y rápida de preparar. Además, puede resultar muy económico y práctico en una salida rápida.

Es un plato muy completo preparado con carne de res o pollo o mixto, vegetales como repollo y zanahoria según el gusto del consumidor. Esto lo hace muy popular en los puestos de comida rápida.

Esta es la receta básica de pepitos venezolanos para que la prepares con facilidad.

Ingredientes para un pepito venezolano

- 250 gr de carne de res o pollo.
- 1 pan canilla
- 20 gr. de tocineta
- Sal y especias como pimienta negra, orégano y adobo
- Mayonesa, salsa de tomate y otras salsas de tu gusto
- $\frac{1}{4}$ de repollo y 1 zanahoria mediana
- 1 papa grande
- Cebolla finamente picada
- Queso rallado parmesano o el de tu preferencia

Preparación

1. Pica la carne en trozos pequeños. Aliña con orégano, pimienta negra y adobo.
2. En una plancha para cocinar o sartén bien caliente previamente engrasado con aceite coloca la carne y la tocineta a que dore. Cuando estén listos sácalos y déjalos reposar.
3. Mientras tanto prepara la ensalada para eso lava muy bien el repollo y la zanahoria. Lo puedes picar con una procesadora o rallar por el lado más grande del rallador. Los unes y le colocas un poco de sal
4. Lavas la papas y pelas. Con una toalla la secas muy bien. Luego lo rallas por el lado más grande del rallador.
5. En aceite bien caliente vas friendo en porciones pequeñas las papas para que se doren bien. Estas papitas las venden ya lista para usar.
6. Abre el pan por la mitad, coloca la carne, la ensalada, las papas fritas y por último la mayonesa, salsa de tomate u otras salsas de tu gusto.
7. Espolvorea con queso parmesano o el de tu preferencia.

Consejos para obtener un buen pepito venezolano

Si quieres preparar un buen pepito debes contar con ingredientes de calidad. Debes asegurarte que las carnes y las verduras a utilizar que estén frescas. La frescura de los ingredientes juega un papel fundamental al momento de conseguir una receta de primera.

Muy importante que las salsas a utilizar sean de alta calidad porque van a realzar el sabor de la comida. Una salsa con un sabor no muy agradable puede dañar tu plato.

Principalmente utiliza tu creatividad agregándole lo que más te guste sin ser tan extravagante. Es un plato que puedes combinar con diversos ingredientes y le darás tu toque personal cada vez que lo desees.

¿Cómo puedo preparar un pepito de carne venezolano gigante?

Si lo que quieres es preparar un pepito muy grande deberás contar con más cantidad cada ingrediente. En muchas ventas de comida rápida, el pepito nacional se vende utilizando medio pan canilla.

Sin embargo, utilizando el pepito como medida, se han inaugurado varios concursos donde comensales apetitosos tratan de demostrar que pueden comer más que sus contendores.

Para

hacerlo, tendrás que utilizar un pan canilla más grande que de costumbre.

Además, no solo basta con exagerar con el pan, sino también con los ingredientes. Haz que el pan se rebose con la cantidad de ingredientes y salsas que incorpores a la receta.

Otros nombres de los pepitos venezolanos

El pepito venezolano se le conoce como sándwich de carne de res, también como asquerosito venezolano. Esto por ser una comida que se prepara comúnmente en puestos callejeros como los popularmente llamados “calle del hambre”.

También vendedores ambulantes que se dedican a prepararlos en pocos minutos.

Dependiendo de cada región, puede tomar un nombre distinto.

Estas son las variantes más conocidas:

- Pepitos barquisimetanos.
- Pepitos caraqueños.
- Papito maracayero.
- Pepito maracucho.

¿Con qué salsa puedo acompañar mis pepitos venezolanos?

Hay una gran variedad de salsas con las que podrás complementar tu pepito. **Las mejores salsas para acompañar los pepitos son:**

- Salsa de ajo.
- Maíz.
- Salsa para barbacoas.
- Tártara.
- Queso

- azul.
- Mayonesa.
- Salsa
de tomate.
- Tocineta.
- Mostaza.
- Salsa
de pimentón.
- Queso
cheddar.

También puedes preparar tu propia salsa personalizada y ver qué tal queda con tu receta de pepitos.

Receta de comidasvenezolanas.site