Sal BAHIA

Recetas

Carne en escabeche con sabor a tradición

Un clásico de la cocina venezolana que une lo mejor de la tradición y el sabor familiar. Esta carne en escabeche, preparada con ingredientes naturales y el toque naturalmente confiable de Sal Bahia, es una receta ideal para quienes aman las preparaciones caseras llenas de sazón, equilibrio y carácter. Perfecta para compartir en familia, sorprender en una reunión o conservar por más tiempo con todo su sabor intacto.

Fácil | 1 Hora | Cocina | 4

Ingredientes

- 1 kg de carne de res (falda o muchacho redondo), cocida y desmechada
- 1 taza de vinagre blanco
- ½ taza de agua
- 2 cebollas grandes, cortadas en plumas
- 1 pimentón rojo, en tiras finas
- 1 pimentón verde, en tiras finas
- 4 dientes de ajo machacados
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal Bahia al gusto
- 2 o 3 cucharadas de aceite vegetal

Utensilios

- Sartén grande
- Cuchillo y tabla de picar
- Recipiente de vidrio con tapa (para conservar)
- Espátula o cuchara de madera

Preparación

En una sartén grande, calienta el aceite a fuego medio. Sofríe la cebolla, el ajo y los pimentones hasta que estén tiernos y fragantes.

Añade el vinagre, el agua, el azúcar, el orégano, el laurel, la pimienta y ajusta con Sal Bahia. Cocina a fuego bajo por unos 10 minutos para integrar los sabores.

Incorpora la carne desmechada y mezcla muy bien. Cocina por 10 minutos más, removiendo ocasionalmente para que la carne se impregne del escabeche.

Retira del fuego y deja enfriar completamente.

Guarda en un recipiente de vidrio con tapa hermética y refrigera por al menos 12 horas antes de consumir. ¡El sabor mejora con el reposo!

Un toque Bahia: Sirve esta carne en escabeche con arepas, pan campesino o sobre una cama de yuca hervida.

Recuerda: con cada pizca de Sal Bahia, tus recetas caseras se llenan de sabor, historia y la sazón que une generaciones. ¡Sigue cocinando con pasión, tradición y el sello naturalmente confiable que nos representa desde 1958!