

# Recetas

## Tacos de Asado Negro con BBQ de Papelón

¿Es posible transformar el plato más emblemático de la mesa caraqueña en una experiencia moderna y divertida? En Sal Bahía, reinventamos los clásicos para demostrar que nuestra sazón con tradición no tiene límites. Estos Tacos de Asado Negro con BBQ de Papelón combinan la suavidad de la carne cocinada a fuego lento con el dulzor caramelizado del papelón y un toque vibrante de frescura. Es la receta ideal para quienes buscan comida venezolana con un giro creativo, utilizando ingredientes naturalmente confiables para unir a la familia en torno a una propuesta gastronómica de lujo.



Intermedio



2 horas



Cocina

Fuego lento



6-8



### Ingredientes

- 1.5 kg de muchacho redondo (limpio).
- 1 taza de papelón rallado (el alma del asado negro).
- 2 cebollas blancas grandes picadas en cubos.
- 4 dientes de ajo machacados.
- 1 taza de vino tinto (opcional).
- 3 tazas de agua o caldo de carne.
- Sal Bahía al gusto (nuestra sal favorita).
- Pimienta negra al gusto.
- Aceite vegetal para sellar.
- 12 a 15 tortillas de maíz o harina (estilo taco).
- Para el armado: Queso blanco rallado, cebolla morada curtida y cilantro fresco.

### Utensilios

- Caldero grande u olla de presión.
- Cuchillo afilado y tabla de picar.
- Pinzas de cocina.
- Sartén para calentar las tortillas.

### Preparación

**El Sellado Maestro:** Espolvorea abundante Sal Bahía y pimienta sobre la pieza de carne. En un caldero con aceite bien caliente, sella el muchacho por todos sus lados hasta que esté casi negro (caramelizado), pero sin quemarlo. Este paso es vital para la profundidad del sabor.

**La Base de la BBQ:** Retira la carne y, en el mismo caldero, sofríe la cebolla y el ajo. Agrega el papelón rallado y deja que se funda con los jugos de la carne hasta crear un almíbar oscuro.

**Cocción a Fuego Lento:** Reincorpora la carne, añade el vino (si decides usarlo) y el agua. Ajusta la sazón con un toque adicional de Sal Bahía. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que la carne esté tan suave que se desmeche con facilidad (aproximadamente 1.5 a 2 horas).

**La Reducción:** Una vez lista la carne, retírala y deja que el líquido restante en el caldero siga hirviendo hasta que reduzca y espese, convirtiéndose en una BBQ de Papelón intensa y brillante.

**El Desmechado:** Deshebra la carne con ayuda de dos tenedores y mézclala nuevamente con la salsa BBQ de papelón para que cada fibra quede impregnada de sabor.

**Armado de los Tacos:** Calienta las tortillas en un budare o sartén. Coloca una porción generosa de asado negro, añade el queso blanco, la cebolla curtida y el cilantro fresco para aportar el equilibrio de frescura.

**Un toque Bahía:** La magia de estos tacos está en su contraste: el dulce oscuro del papelón se equilibra con nuestra Sal Bahía, que resalta los matices de la carne. Una receta que demuestra cómo innovamos en Venezuela, creando momentos especiales con la calidad de nuestra sazón.