ASADO NEGRO
(Venezolano)

INGREDIENTES

1 ½ kg de muchacho Redondo (entero)
1 trozo de queso amarillo (opcional)
2 Cebollas grandes
1 Pimentón rojo
5 Dientes de Ajo
8 ajíes dulces
1 Cebollín
Sal
Comino
Pimienta al gusto
3 tomates enteros
½ taza de azúcar morena
½ taza de aceite de maíz
1 Botella de vino tinto

PREPARACIÓN

Cortamos muy menuditos todos los ingredientes (Cebolla, Ajo, Ajíes, Pimentón rojo, Cebollín), le agregamos una pizca de los condimentos y reservamos.
La pieza de carne la agujereamos con la punta de un cuchillo haciendo huequitos hondos, en los agujeros hechos insertamos un poco de los ingredientes ya cortados (guardar el resto) y los trozos de queso amarillo, aderezamos la carne con ajo machacado, sal y pimienta, lo bañamos con el vino y lo dejamos macerar de un día para otro.
Sacamos la carne del vino (reservar la mezcla del vino) y embadurnamos la superficie de la carne con el azúcar.
Calentamos un caldero y agregamos el aceite, colocamos la carne y dejamos que se dore lo más posible (dorar hasta que llegue al punto de casi quemada).
La doramos por todos lados, de esta manera el aceite con el azúcar tomará un color negruzco. Cuando esté bien dorada agregamos los ingredientes que teníamos reservado y sofreímos.
Una vez que estén bien pochados, agregamos el vino donde se macero la carne y añadimos agua hasta tapar la carne.
Dejamos cocer a fuego lento por 1 hora aprox. o hasta que la carne ablande lo suficiente.
Una vez que se ablande, la sacamos del caldero y la cortamos en rodajas de 1 cm aprox de grosor.

Volvemos a colocarla en el caldero junto con el líquido que ya debe estar más espeso. Rectificamos de sal y agregamos los tomates cortados en trozos. Dejamos cocer a fuego lento por 20 min más o hasta que toda la carne haya tomado un color negruzco parejo.

NOTA

Se puede sustituir el azúcar por papelón