

Pique a lo Macho



6 Pessoas



50 Min



Médio

Pique a lo Macho é um prato típico boliviano e que também é encontrado nas regiões de fronteira da Bolívia com o Brasil. Consiste em pedaços de carne bovina e batatas fritas. Também são adicionadas salchicha ou calabresa picadas, cebola, ovos cozidos, queijo cortado, mostarda, maionese e ketchup.

Registros históricos apontam ter sido criada em 1974, quando Honorato Quiñones Andía e Evangelina Rojas Vargas - um casal de Cochabamba - criaram no seu restaurante "Miraflores" um prato que mais tarde se tornaria um emblema da gastronomia da sua região.

Recebe esse nome por ser um preparo "para fortes". O "pique" faz referência à maneira com que a carne bovina é servida (em picadinha) e "a lo macho", à coragem da pessoa que vai provar o prato, isto porque, no país de origem, a comida vem coberta por um molho de pimenta fortíssimo, que quase ninguém consegue comer.

Esta montanha de comida é servida em restaurantes, mercados, bufês e barracas de rua a qualquer hora do dia e às vezes até o final da noite para saciar os famintos. Trata-se de uma interessante combinação de culturas indígenas, europeias e asiáticas. Uma delícia apimentada com as cores da Bolívia.

Ingredientes

- 1 kg de filé, coxão mole ou patinho;
- 1/2 kg de calabresa;
- 1/2 kg de bacon;
- 3 cebolas cortadas em rodelas;
- 1 kg de batatas cortadas em palito e fritas;
- 1/2 kg de queijo muçarela cortado em cubinhos;
- 4 tomates sem semente;
- 1 vidro de azeitona pequena;
- 1 pimentão de cada: verde, amarelo e vermelho;
- 1 lata de molho de tomate;
- azeite extravirgem;
- alho, pimenta do reino e calabresa a gosto;
- cominho a gosto.

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o azeite e frite a carne até dourar, em outra panela, frite a calabresa e o bacon, depois de bem frito, misture a carne com a linguiça e o bacon. Já cortado, coloque a cebola, a azeitona e o pimentão juntos até murchar. Coloque o molho de tomate e cozinhe por alguns minutos. Em seguida, apague o fogo e misture os cubos de queijo muçarela. Por último, arrume em um refratário e jogue as batatas fritas por cima e bom apetite.

Curiosidade do Chef

A primeira vez que provei o prato foi no estudioso restaurante Avalon, da família do chef Antônio Aldanese, em Corumbá, Acre. Depois encontrei em pequenos bares de Cochabamba e Santa Cruz de La Sierra, quando visitei a Bolívia e tive a chance de pesquisar o fundo a rito e diversificada gastronomia local com o chef Franz Corrales, cochabambino radicado nos Estados Unidos, que conheci quando estudei no Institut Paul Bocuse, em Lyon, na França, nos idos de 2006.

