

## Fricasé de Iguana

### Ingredientes:

1 Iguana 1.5-2 kg.  
1 Cebolla Grande  
1 Pimiento Verde trozado  
1 Ají  
1 Cucharada de Sofrito  
4 Dientes de Ajo  
1/2 Taza de Salsa de Tomate  
Sal, 1 Taza de Vino Tinto  
1 Lata de Cerveza  
1/2 kl de Papa pelada y en trozos  
2 Tazas de Agua  
1/2 Taza de Aceitunas  
1/2 Naranja  
1/4 Taza de Aceite de Oliva  
1/4 Cuchara de Comino  
1/4 Cuchara de Orégano  
1 Ramito de Cilantro  
Hoja de Laurel  
5 oz de Zanahoria pelada y trozada  
1/4 Taza de Alcaparras

### Preparación:

Limpiar y trozar Iguana, quitar cabeza. Sazonar con ajo, orégano, comino, sal y pimienta al gusto. La noche antes para marinarla mejor . En una cacerola saltear la Iguana con aceite, cebolla, el ají, el pimiento y la hoja de laurel. Añadir el agua y un poco de sal. Se deja a fuego medio por 45-50 minutos. Luego se le añaden las papas, las zanahorias, la salsa de tomate, el vino y la cerveza. Cocinar así unos 20 minutos o hasta que la papa se ablande. Añadir las aceitunas y alcaparras. Agregar agua si es necesario, sin perder el espesor.

- Acompañar con arroz blanco y tostones.

.-Ulrik López