Buseca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso rallado: A gusto
Porotos blancos: 1 Taza
Puré de tomates: 200 cc
Mondongo: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Maíz: 1 cda.
Chorizo colorado: 1 Unidad
Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Pimentón: 1/2 cdita.
Perejil: A gusto
Zanahoria rallada: 1 Taza
Orégano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Cocine el *mondongo* a partir de agua fría durante 3 horas.
- Retire el exceso de grasa del *mondongo* y corte en tiras de 5 cm por 1 cm.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Pele las papas y corte en cubos.
- Pele el chorizo y corte en rodajas.
- Sumerja los porotos en agua y lleve a la heladera durante 12 horas aproximadamente.

Armado

- En una olla con aceite caliente, sude la *cebolla*, agregue las tiras de *mondongo* junto con el *ajo*, el *laurel* y salpimente.
- Incorpore las papas, la *zanahoria* rallada, el *orégano*, el *pimentón*, *perejil* picado, el chorizo colorado y condimente con sal y pimienta nuevamente.
- Agregue los porotos y el puré de tomates.
- Vierta agua hasta cubrir la preparación y cocine e fuego poche durante 30 a 40 minutos hasta que las papas y los porotos estén tiernos.
- Retire la espume que se forme en la superficie.

- Agregue sobre el final el queso rallado y *perejil* picado

Presentación

- Sirva en un plato hondo la buseca
- Decore con *perejil* picado y hojas de *laurel*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/buseca