

Busecca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 20 g

Cebolla: 1 Unidad

Mondongo: 500 g

Ajo: 6 Dientes

Orégano: 20 g

Zanahoria rallada: 120 k

Sal y pimienta blanca: A gusto

Pure de tomate: 250 cc

Porotos manteca: 250 g

Aceite De Maíz: 50 cc

Agua: 2 L

Pimentón: 20 g

Laurel: 1 Hoja

Papa blanca: 500 g

Queso de pasta dura rallado: 100 g

Panceta ahumada: 100 g

Chorizo colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el *mondongo* en tiras.
- Deje en remojo los porotos durante 12 horas en la heladera, luego cuele.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte la *panceta* en lardon.
- Blanquee el chorizo colorado partiendo de agua fría y una vez que rompa hervor cocine durante 4 minutos. Luego retire la piel y corte en rodajas.
- Pele las papas y córtelas en cubos.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Armado

- En una sartén de bordes altos coloque aceite y una vez caliente sude la *cebolla*, cuando este transparente, incorpore la *panceta*, cocine unos minutos y agregue el chorizo colorado, luego de unos minutos de cocción incorpore el *mondongo*, sazone con sal y pimienta, mezcle y agregue las papas, cocine unos minutos e incorpore la *zanahoria* rallada, corrija con sal a medida que agregue los ingredientes.

- Incorpore el *ajo*, el *laurel*, *orégano* y *perejil* picado, mezcle bien y luego de 10 minutos de cocción agregue el puré de tomates junto con los porotos, sazone con *pimentón*, mezcle y cubra con agua fría, deje cocinar durante 30 minutos a fuego lento.

Presentación

- Sirva la busecca en cazuelas, espolvoree con queso de pasta dura rallado y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/busecca>