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