

CANJQUINHA ARGENTINA

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Costillitas de cerdo: 500 g

Dientes de ajo: 2

Pimentón dulce:

Sal y Pimienta:

Maíz blanco partido: 1 Taza

Perejil fresco picado:

Cebolla: 1

Laurel:

AjÍ molido.:

Tomates Perita: 2

Caldo de verdura: 1 L

Preparación de la Receta

- Lavar el maíz y dejar en remojo durante toda la noche
- Colocar aceite en una olla grande y *dorar* la carne de *cerdo*
- Reservar.
- En la misma olla, rehogar la *cebolla* y el *ajo*
- *Condimentar* con *pimentón*, *ajÍ molido*, *laurel*, sal y pimienta
- Revolver hasta integrar, y añadir los tomates triturados, el maíz pisado y la carne de *cerdo*
- Cubrir con el caldo caliente
- Cocinar a fuego bajo con olla semi tapada una hora y media aproximadamente, revolviendo de vez en cuando
- Servir caliente y decorar con *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canjiquinha-argentina>