

Carbonada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Morrón colorado: 1 Unidad

Ciboulette: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Calabaza: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Echalottes: 2 Unidades

CHOCLOS: 4 Unidades

Papas: 4 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Carne de ternera: 300 g

Orejones: 100 g

Morrón Verde: 1 Unidad

Pechito De Cerdo: 300 g

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Chorizo colorado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la *calabaza* y las papas en cubos.
- Corte las zanahorias en rodajas.
- Corte los choclos en rodajas de 1 cm de grosor.
- Hidrate los *orejones* en agua y corte en tiras.
- Separe los excesos de grasa de la carne y corte en cubos regulares.
- Corte el *pechito de cerdo* en tiras, siguiendo los huesos.
- Pique groseramente la *cebolla* de verdeo.
- Pique los morrones, la *cebolla*, el *ajo* y las *échalotes*.
- Corte el chorizo colorado en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En un disco de arado sobre las brasas calientes funda la grasa de la carne.
- Agregue la carne de *ternera* y *cerdo* y selle por todas sus caras.
- Condimente con sal, retire la carne y reserve.
- Agregue aceite de oliva y saltee la *cebolla* de verdeo, el *morrón*, la *cebolla*, las *échalotes* el *ajo* y el chorizo colorado durante 5 minutos.
- Reincorpore la carne y cubra con agua.

- Incorpore las rodajas de zanahorias, los cubos de papas, las rodajas de *choclo* y cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal, agregue los cubos de *calabaza* y los *orejones*.
- Cocine durante 15 minutos más aproximadamente.
- Rectifique la sazón con sal y pimienta.
- Aromatice con *ciboulette* picado.

Presentación

- Sirva en cazuelas de barro individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carbonada-3>