

# Carbonada de Mónica

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Hojas de Laurel:** 3 Unidades

**Calabaza en cubos:** 500 grs

**Ajo:** 3 Dientes

**Papas peladas y en cubos:** 3 Unidades

**Roast Beef:** 1 Kilo

**Choclos desgranados:** 2 Unidades

**Batatas peladas y en cubos:** 3 Unidades

**Cebolla picada:** 1 unidad

**Caldo:** 1 y 1/2 Litro

**Paprika:** 1 cda

**Sal y Pimienta:** c/n

## salsa picante

**Azúcar mascabo:** 2 cdas

**Cabeza de ajo hecha puré:** 1 unidad

**Agua:** 100 cc

**Sal:** 1 cdita

**Tomates maduros pelados y sin semilla:** 5 Unidades

**Chiles picados:** 6 Unidades

**Vinagre de manzana:** 120 cc

**Aceite De Oliva:** 50 cc

## Preparación de la Receta

- Carbonada
- En una *cacerola* con aceite roast beef en cubos de 1, 5 cm y reservar.
- En la misma *cacerola* con aceitesaltear la *cebolla* picada, *ajo* picado por 10 minutos.
- Agregar *páprika*, papas, batatas, *calabaza*, *laurel*, choclos y cubrir con caldo.
- *Condimentar* con sal y cocinar por 40 minutos

## Salsa picante

- En una *cacerola* pequeña con aceite de oliva *saltear chile* picado, sin *semilla* picados por 2 minutos.

- Agregar sal, azúcar mascabo, puré de *ajo*, *vinagre* y agua.
- Dejar reducir hasta concentrar ( 5 minutos) y reservar.

## **Armado**

- Servir en fuente con la salsa picante aparte.

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