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 ycocinar 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