

Carbonada de zapallo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: Cantidad necesaria

Zapallo: 1 Unidad

Manteca: 50 g

Azúcar: Cantidad necesaria

Tomates: 1 Unidades

Relleno

Morrón colorado: 1 Unidad

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Carne de ternera: 300 g

Arroz: 150 grs.

Caldo de carne: 100 cc

Falda: 300 g

Aceite De Maíz: 30 cc

Laurel: 2 Hojas

Comino: A gusto

Ají molido: A gusto

Azúcar: 1 cda.

Choclo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Practique un corte transversal en la parte superior del **zapallo** a modo de tapa.
- Con la ayuda de una cuchara limpie el interior del *zapallo*, elimine las semillas.
- Agregue el azúcar en todo el interior del *zapallo*, elimine el excedente.
- Llène con leche hasta la mitad de su capacidad.
- Añada el azúcar y la *manteca*.
- Cocine en el horno caliente (200°C) durante 15 minutos.

Relleno

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Corte el *morrón* en cubos.

- Corte la carne en cubos.
- Pele y corte el *tomate* en *concassé*
- En una sartén con aceite saltee la *cebolla* y el *morrón*.
- Agregue el *arroz* y remueva
- Reserve.
- En otra sartén con el aceite y *manteca* dora la carne.
- Agregue el *tomate* y condimente con el azúcar, el *comino*, la sal, el *laurel* y el *ají* molido.
- Integre la preparación de *arroz*.
- Cubra con el caldo y lleve a hervor.

Armado

- Corte el *choclo* en trozos.
- Retire el *zapallo* del horno y rellene con la preparación de carne y *arroz*.
- Agregue el *choclo*
- Tape con la tapa natural de *zapallo*, envuelva en papel aluminio y termine la cocción en el horno durante 20 minutos.

Presentación

- Utilice el *zapallo* como presentación.

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