Carbonada de zapallo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: Cantidad necesaria
Zapallo: 1 Unidad
Manteca: 50 g
Azucar: 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
Azucar: 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.
- Llene con leche hasta la mitad de su capacidad.
- Añada el azúcar y la *manteca*.
- Cocine en el horno caliente (200ºC) 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