

Carbonada en zapallo colonial

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 100 cc

Azucar: 50 grs.

Zapallo criollo de 3 kg: 1 Unidad

Carbonada

Batatas: 4 Unidades

Papas: 4 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Carne de ternera: 300 g

Orejones: 250 g

Tomates: 4 Unidades

Arroz: 100 grs.

Pimentón: A gusto

Morrones: 2 Unidades

Aceite De Maíz: 50 cc

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Calabaza: 1 Unidad

Azucar: Una pizca

CHOCLOS: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Levante una tapa del **zapallo** y ahueque dejando la pared interna gruesa.
- Rocíe el interior con la leche y azúcar.
- Cocine en horno precalentado a 160° C durante 1 hora aproximadamente.
- Reserve.

Carbonada

- Pique la *cebolla* y el *morrón*.
- Corte la carne en cubos.
- Pele los tomates y corte en concassée.

- Corte el *choclo* en rodajas
- Pele la *calabaza*, las batatas y las papas en cubos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte los *orejones* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite selle la carne con el *arroz*.
- En una *cacerola* aparte con aceite rehogue el *morrón*, la *cebolla*, el *ajo* y revuelva bien.
- Añada los tomates y deje sudar.
- Adicione los *orejones* y pase todo a la *cacerola* con la carne.
- Incorpore el *choclo*, azúcar, sal, pimienta y *pimentón*.
- Agregue las papas, las batatas y la *calabaza*.
- Cubra con caldo caliente y cocine durante 1 hora a fuego bajo.
- Vierta caldo caliente poco a poco no bien la preparación lo requiera.
- Rellene el *zapallo cocido* y caliente en el horno antes de servir

Presentación

- Sirva la carbonada en el *zapallo*.

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