Carbonada en zapallo colonial

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 100 cc
Zapallo criollo de 3 kg: 1 Unidad
Azucar: 50 grs.

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 160º 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