

# Carbonada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Orejones:** 8 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Papa:** 1 Unidad

**Morrón Verde:** 1/2 Unidad

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Bondiola de cerdo:** 250 g

**BATATA:** 1 Unidad

**Paleta de cerdo:** 250 g

**Caldo de verduras:** 2 L

**Calabaza:** 1 k

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Perejil picado:** A gusto

**CHOCLOS:** 2 Unidades

**Chorizo colorado:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte la paleta y la *Bondiola de cerdo* en cubos.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos.
- Retire la nervadura de los morrones y corte en tiras de 1cm aproximadamente.
- Pele el chorizo y corte en medias rodajas.
- Corte el *choclo* en rodajas.
- Pele la *calabaza*, corte parte en cubos y ralle el resto.
- Corte los *orejones* en tiras.
- Pele la *papa* y la *batata* y corte en cubos.

## Armado

- En una olla con aceite caliente, dore la paleta y la *Bondiola de cerdo*.
- Agregue la *cebolla* junto con los morrones y cocine unos minutos.
- Incorpore el chorizo colorado y el *choclo*.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el caldo caliente y cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Incorpore la *calabaza* y mezcle.
- Cocine uno minutos y agregue los *orejones*.

- Agregue el *pimentón* junto con el *ají* molido y cocine unos minutos.
- Añada la *papa* y la *batata* y termine la cocción.
- Condimente con sal y pimienta.

## Presentación

- Sirva la carbonada en cazuelas individuales
- Decore con *perejil* picado.

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