

Carnes ahumadas acompañadas de asado de porotos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Asado de porotos

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Leche: 3 Tazas

Apio: 3 Ramas

Pimentón picante: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Porotos variados: 500 grs.

Pan de molde: 4 Rodajas

Carnes ahumadas

Sal: A gusto

Agua: 1 Taza

Costillar de cerdo ahumado: 600 g

Chorizos ahumados: 2 Unidades

Caldo de carne: 500 cc

Lomo de cerdo ahumado: 600 grs.

Longanizas ahumadas: 2 Unidades

Ajo: 12 Dientes

Cilantro Picado: 2 cdas.

Cebollas moradas: 2 Unidades

Kummel: 1 cda.

Echalotes: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Asado de porotos

- Remoje los porotos en agua durante toda una noche.
- Retire la corte del pan, remoje la miga en la leche y reserve.
- En una *cacerola* con abundante agua salada cocine los porotos hasta que estén tiernos.
- Escurra los porotos y procese hasta obtener un puré.

- Mezcle el puré de porotos con la miga de pan remojada.
- Pique los pimientos, el *apio* y la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite saltee el *apio*, la *cebolla* y los pimientos.
- Condimente con sal y *pimentón* picante.
- Fuera del fuego agregue los porotos con el pan y mezcle bien.
- Vierta la mezcla en un molde para budín y cocine en el horno precalentado a 180° durante 30 minutos o hasta que esté firme y dorado.

Carnes ahumadas

- En una fuente disponga las *échalotes*, los dientes de *ajo* (con sus cáscaras), espolvoree con sal y ase en el horno caliente hasta que estén tiernos
- Separe las costillas del costillar.
- Corte las longanizas, los chorizos y el *lomo* en rodajas.
- Corte las cebollas moradas en gajos.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore las cotillas, las longanizas, los chorizos y el *lomo*.
- Agregue las cebollas, sal, *kümmel*, el caldo, el *cilantro* picado, el agua, los ajos y *échalotes* asadas y deje cocinar a fuego lento durante 20 minutos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de guiso de carnes y acompañe con un trozo de asado de porotos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carnes-ahumadas-acompanadas-de-asado-de-porotos>