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 180º 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