

Cazuela Montañera

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: c/n

Patas de cerdo: 2 Unidades.

Plátanos machos verdes pelados y picados: 2 Unidades.

Zanahoria rallada: 1 Unidad.

Frijoles cargamanto: 1 Taza

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Armado

Arepas: 3 Unidades.

Arroz blanco: c/n

Chicharrones de cerdo: c/n

Plátano maduro en tajadas: c/n

Carne seca: 250 grs.

Hogao: c/n

Hogao

Achiote: 1 cdita.

Cebolla de verdeo picada: 4 Tallos

Pimienta: c/n

Aceite: 2 cdas.

Comino en polvo: 1 cdita.

Sal: c/n

Tomates maduros finamente picados: 6 Unidades.

Preparación de la Receta

Frijoles

- Remojar los frijoles durante 8 horas.

- Colar y cocinar en una olla con las patas de *cerdo*, la *zanahoria*, los plátanos y una taza de *hogao* licuado con caldo hasta que estén blanditos.
- *Condimentar* con sal, *comino*, pimienta y continuar cocinando a fuego medio sin tapar hasta lograr el espesor deseado.

Hogao

- Sofreír el *tomate* y la *cebolla* en el aceite con un poquito de sal, revolviendo hasta lograr una salsa suave.
- *Sazonar* con *comino*, pimienta, *achiote* y sal.
- Cocinar hasta obtener una salsa espesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-montanera>