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