

Cocido de maíz amarillo con chorizo colorado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Ramas de canela: 2 Unidad

Pimentón dulce: 1/2 cdita.

Perejil: 1 cdas.

Pan Francés: 1 Unidad

Albahaca: 1 cdas.

Maíz (choclo): 8 Unidad

Chorizo colorado: 1/2 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Queso rallado: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Cilantro Picado: 1 cdas.

Comino: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- Ralle los choclos
- Pique muy bien la *cebolla* y los pimientos.
- Pique el *tomate* y el chorizo colorado groseramente.
- Pique las hierbas aromáticas.
- Corte unos cubos de pan y cocine en aceite de oliva
- En una *cacerola* caliente aceite de oliva.
- Rehogue la *cebolla*, los pimientos
- Remueva
- Agregue el *tomate* y el chorizo colorado.
- Cocine unos minutos sin dejar de remover.
- Salpimiente.
- Incorpore el *choclo* rallado
- Remueva.
- Condimente con el *pimentón*, las ramas de canela, el *comino* el prejil y el *cilantro*.
- Cocine un poco más y a último momento agregue la *albahaca*, la mitad del pan y el queso rallado.
- Elimine las ramas de canela
- Sirva con el resto de pan por encima

