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

Consulta la receta original en