

Locro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 2 L

Zapallo criollo: 1 k

Porotos alubia: 300 g

Maíz blanco: 500 g

Panceta ahumada: 500 g

Cuero de cerdo: 250 g

Patitas de cerdo: 2 Unidades

Pechito De Cerdo: 400 g

Falda: 500 g

Chorizo colorado: 2 Unidad

Salsa

Aceite De Maíz: 150 cc

Ají molido: 10 g

Cebolla: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Rojo: 200 g

Preparación de la Receta

- Deje en remojo los porotos y el maíz blanco por separado durante 12 horas en la heladera, luego cuele.
- Blanquee los chorizos partiendo de agua fría y una vez que rompa hervor cocine durante 4 minutos.
- Corte el cuero de *cerdo* en tiras.
- Corte el *zapallo* en dados.
- Corte la falda, la *panceta* y el *pechito de cerdo* en dados.
- Corte los chorizos en rodajas.

Salsa

- En una sartén caliente con aceite de maíz sude la *cebolla* junto con el *morrón*, ambos previamente cortados en *brunoise*, sazone con sal y pimienta y una vez transparentes las verduras incorpore el *ají molido*, mezcle y cocine durante 15 minutos más.

Armado

- En una *cacero* con abundante agua fría coloque los porotos junto con el maíz blanco, las tiras de cuero de *cerdo* y las patitas de *cerdo* previamente trozadas, cocine a fuego mínimo durante 40 minutos aproximadamente hasta incorporar el resto de las carnes
- Una vez que rompa hervor retire la espuma que se forma en la superficie y agregue el *zapallo*
- Transcurrido el tiempo de cocción agregue la falda, la *panceta*, el pechito de *cerdo* y los chorizas, cocine durante 2 horas más.

Presentación

- Sirva el **locro** en cazuelas y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/locro-3>