

# 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>