Locro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Falda vacuna: 250 g
Porotos alubia blanco: 1 Taza
Maíz blanco: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Pata de cerdo trasera: 2 Unidad
Chorizo colorado: 1 Unidad
Carne vacuna: 250 g
Cuero de cerdo: 100 g
Zapallo criollo: 1 k
Pechito De Cerdo: 250 g
Panceta ahumada: 150 g

Salsa

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Grasa de pella: 1 cdas.
Morrón Rojo: 1 Unidad
Ají molido: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte las patas de *cerdo* en trozos.
- Corte el cuero de *cerdo* en tiras
- Pele el *zapallo* y corte en cubos.
- Hidrate los porotos y el maíz 8 horas aproximadamente, en la heladera.
- Blanquee el chorizo colorado pelado y cortado en rodajas
- Reserve

Salsa

- Pele ambas *cebolla* y corte *brunoise* junto con el *morrón*.
- En una sartén con la grasa de pella caliente, sude la *cebolla* junto con el *morrón* y sal.

- Incorpore el *ají* molido.
- Coloque en una salsera.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los porotos junto con el maíz, el cuero y las patas de *cerdo* durante 1 ½ horas aproximadamente
- Espume.
- Incorpore el *zapallo* junto con la carne vacuna, el pechito de *cerdo* la *panceta* y la falda
- Cocine durante 20 minutos mas e incorpore el chorizo reservado.
- Luego cocine a fuego suave 3 horas, espumando continuamente.
- Condimente con sal y pimienta y deje reducir hasta que espese.
- Incorpore la salsa a gusto

Presentación

- Sirva en un plato y rocíe con parte del aceite de la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/locro-4