Locro criollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Porotos: 1 Taza
Maíz blanco: 2 Tazas
Calabaza: 1/2 Unidad
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Falda: 300 g
Panceta ahumada: 200 g
Patitas de chancho: 3 Unidades
Caldo de carne: 2 L
Pechito De Cerdo: 300 g
Grasa vacuna: 2 cdas.
Choclo: 1 Unidad
Chorizo colorado: 1 Unidad

Salsa

Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Pimentón picante: 1 cda.
Comino: Una pizca
Ají molido: 2 cda.
Grasa vacuna: 5 cdas.

Preparación de la Receta

- Hidrate el maíz y el *poroto* durante 12 horas.
- Pele la *calabaza* y ralle junto con el *choclo*.
- Corte la patas de *chancho* por la mitad y condimente con sal.
- Corte la *panceta*, el chorizo colorado, la falda y el pechito de *cerdo* en trozos.
- Coloque en una olla la grasa y lleve a fuego
- Una vez caliente añada las patas de *chancho* junto con la *panceta*, el pechito de *cerdo* y la falda
- Una vez doradas las carnes añada el maíz y los porotos junto con el agua donde los hidrato, la *calabaza* rallada, el *choclo* rallado y el caldo de carne caliente
- Condimente con sal gruesa
- Cocine durante 2 horas aproximadamente.
- Media hora antes de terminar la cocción agregue el chorizo colorado.

Salsa

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Caliente una sartén con la grasa, saltee la *cebolla* de verdeo y condimente con *ají* molido, el *pimentón* picante, el *comino* y la sal, mezcle y añada dos cucharadas de agua fría.

Presentación

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

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