

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 chanco: 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>