

Locro Urbano

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

AjÍ molido: 3 cdas

Chorizos: 2 Unidades

Cebolla de verdeo: 100 Gramos

Comino: 1/2 cda

Maíz blanco partido remojado 8 horas: 400 Gramos

Panceta ahumada: 400 Gramos

Sal: c/n

Bondiola de cerdo: 700 Gramos

Calabaza: 1/2 unidad

Chorizo colorado: 2 Unidades

Dientes de ajo: 5 Unidades

Paleta: 1 Kilo

Porotos alubias remojados: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* grande colocar el maíz, cubrir con agua y *hervir* 30 minutos
- Agregar los porotos y el *zapallo* en trozos grandes
- Seguir hirviendo 20 minutos.
- Cocinar en agua por 10 minutos paleta, *bondiola* en trozos, chorizos y añadir a la olla con el maíz.
- Incorporar chorizo colorado en rodajas, *panceta* ahumada en bocados, *cebolla* de verdeo picada y *ajo* aplastado
- *Condimentar* con *ajÍ* molido, *comino*, *pimentón* y terminar de cocinar hasta que todos sus ingredientes estén listos y en su punto.

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