elGourmet

Mondongo

Ingredientes

Para el mondongo

Aceite Neutro: 100 cc
Cebolla Larga: 150 g
Chorizo tipo antioqueño: 250 g
Yuca (Mandioca): 300 g
Ajo: 2 Dientes
Cebolla cabezona: 2 Unidad
Papa: 250 g
Comino: 1 cdita.
Carne de cerdo: 1,5 k
Arvejas: 150 g
Color de achiote: 1 cdita.
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Tomates sin piel: 2 Unidades

Para la cocción del estómago

Cebollas: 2 Unidades
Laurel: Hojas
Bicarbonato: 1 cdita.
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: Cantidad necesaria
Mondongo: 1,5 k
Ajo: 1/2 Cabeza

Preparación de la Receta

Para la cocción del estómago

- Frotar el estómago de la *vaca* con *vinagre* y *jugo* de *limón*
- Pasar por agua fría
- Cocinar en agua tibia hasta tiernizar
- Agregar *ajo*, *laurel*, bicarbonato y *cebolla*

Para el mondongo

- Cortar el **mondongo** *cocido*, en cubos de 3 x 3 cm, carne de *cerdo* en cubos de igual forma y rodajas de chorizo tipo antioqueño, reservar.

- Para el hogao

- Picar *cebolla* larga, *cebolla* cabezona, *tomate* sin piel en cubos y rehogar en una olla con un poco de aceite caliente.
- Agregar un par de dientes de *ajo* pelados y picados.
- *Sazonar* con *comino* y *color* de *achiote*
- Salpimentar
- Agregar al *hogao* el *cerdo* y el chorizo, dejar cocinar
- Añadir abundante agua, el *mondongo*, hojas de *laurel*
- *Pelar*, cortar cubos pequeños de *yuca* y *papa*, agregar al *mondongo*.
- Desvainar arvejas y añadir.
- Dejar cocinar hasta que esté tierna la carne

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mondongo