

# Porotos granados con machas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Porotos granados:** 2 Tazas

## Fondo de verduras

**Ajo chilote:** 1 Unidad

**Sal gruesa:** 1 cda.

**Ají cacho de cabra:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1/2 Unidad

**Perejil:** 1 Rama

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Agua:** Cantidad necesaria

**Apio:** 1 Rama

## Sofrito con choclo

**Ajo chilote:** 1/2 Unidad

**Manteca:** 20 g

**Sal gruesa:** A gusto

**Albahaca:** 1 cda.

**Machas:** 15 Unidades

**Crema de leche:** 2 cdas.

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 100 cc

**Pimentón dulce:** 1 cedita.

**CHOCLOS:** 2 Unidades

## Varios

**Albahaca:** Cantidad necesaria

**Lenguas de machas blanqueadas:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo salada coloque los porotos granados a cocinar durante 20 minutos.
- Cuele y reserve.

## Fondo de verduras

- Corte el *pimiento* rojo en trozos.
- Corte el *apio* en trozos.
- Pele y corte el *ajo* a la mitad.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Corte el *ají* cacho de cabra al medio.
- En una olla con agua hirviendo salada prepare un fondo de verduras, con *pimiento* rojo, *apio*, *perejil*, *ajo*, *cebolla* y el *ají* cacho de cabra.
- Cuele y reserve.

## Sofrito con choclo

- Abra las conchas de las machas y corte las lenguas.
- Con la hoja de un cuchillo de golpes suaves hacia fuera de ambos lados.
- Lave bien.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en cubos pequeños.
- Pique la *albahaca*.
- Pele y ralle los choclos.
- En sartén con *manteca* rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *pimentón* dulce, *albahaca*, sal gruesa y pimienta.
- Añada el fondo de verduras y el *choclo* rallado.
- Mezcle bien.

## Armado

- En una olla grande coloque los porotos, el sofrito con *choclo* y la *crema* de leche. Mezcle continuamente y agregue sal y pimienta.
- Añada las lenguas de machas y cocine durante 1 minuto.

## Presentación

- En un plato sopero coloque los porotos granados con machas.
- Decore con hojas de *albahaca* y lenguas de machas blanqueadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/porotos-granados-con-machas>