Porotos granados con machas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.
Porotos granados: 2 Tazas
Agua: Cantidad necesaria

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 cdita.
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