

# Porotos granados con mazamorra y longaniza casera



## Ingredientes

### Longaniza casera

**Vinagre:** Cantidad necesaria

**AjÍ de color:** 2 cda.

**Sal:** Cantidad necesaria

**Lomo cogote:** 800 g

**Tripa de cerdo fresca:** 2 Metros

**Orégano seco:** 1 cda.

**Grasa de unto o riñonada:** 250 g

**Ajo:** 1 Diente

**Pasta de ajÍ chileno:** 2 cdas.

**Comino:** 1/2 cda.

### Porotos granados con mazamorra

**Zapallo camote:** 500 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Choclos humero:** 2 Unidades

**Tomate:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Hojas de Albahaca:**

**Aceite Neutro:** 200 cc

**AjÍ de color:** 1 cda.

**Caldo de verduras:** 1,5 L

**Sal:** Cantidad necesaria

**Porotos granados:** 1 k

**AjÍ Verde:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para los Porotos granados con mazamorra

- Hacer un sofrito en *color* chilena (aceite *ajÍ* de *color* y ajo) con *cebolla*, *ajÍ* verde, *albahaca*, todo picado fino y agregar *tomate* rallado.
- Agregar los porotos granados y el *zapallo* ; cubrir con caldo de verduras
- Salar.
- Luego que se haya *cocido* el *zapallo* pasar un batidor para molerlo un poco.

## - Para la mazamorra

- Desgranar el *choclo*, procesar y agregar a la olla para terminar de espesar

## Para la Longaniza casera

- En un bowl mezclar carne molida de *chancho*, grasa de unto, *orégano* seco, *comino*, *ajo* picado, *ají de color*, sal, *vinagre* y pasta de *ají* chileno.
- En una sartén cocinar un poco para probar el sabor de la mezcla.
- Poner la tripa en la embudadora, agregar el relleno dentro de la máquina y realizar la longaniza
- Cocinar toda la longaniza en una sart

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/porotos-granados-con-mazamorra-y-longaniza-casera-2>