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 embutidora, 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