

Puchero de la Sra. Zuni

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Puchero

Zapallo camote: 600 g

Sal: A gusto

Longanizas: 6 Unidades

Porotos payares blancos: 500 g

Zanahorias: 2 Unidades

Pimentón rojo: 1 Unidad

Orégano: A gusto

Papas: 6 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Repollo blanco: 1/4 Unidad

Costillar de cerdo ahumado: 600 g

Pimentón verde: 1 Unidad

Perejil: 1 Ramo Pequeño

Salsa de merkén

Merken: 2 cdas.

Agua Caliente: 1/4 Taza

Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Remoje los porotos en agua y luego cocine en abundante agua salada hasta alcanzar la mitad de su cocción.
- Corte el *repollo* en trozos grandes.
- Corte las cebollas en cuartos.
- Pique el *ajo*.
- Corte las zanahorias y los pimentones en bastones gruesos.
- Pele y corte las papas en mitades.
- Corte el *zapallo* en trozos regulares.
- En el fondo de una *cacerola* disponga los porotos precocidos, cúbralos con agua y disponga en capas las cebollas, *ajo*, zanahorias, pimentones, *repollo*, papas, *zapallo*, longanizas, el

costillar ahumado, sal, *orégano* y *perejil*.

- Tape la *cacerola* y deje cocinar a fuego suave durante 1 hora.

Salsa de merkén

- Remoje el *merkén* con agua caliente, agregue aceite y sal.
- Mezcle hasta obtener una pasta.
- **Presentación-**
- En un plato sirva los distintos vegetales sin que se rompan, a los lados sirva la carne, la longaniza y los porotos.
- Acompañe con la salsa de *merkén*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/puchero-de-la-sra-zuni>