

Receta de Locro Argentino – un plato típico del 25 de mayo

Rinde para: 6-8 personas

- 250g. de porotos blancos
- 250g. de maíz blanco partido
- 1 chorizo colorado
- 1 chorizo criollo
- Cuerito de cerdo
- Pechito de cerdo
- Falda
- 200g. de panceta
- 3 cebollas
- 2 cebollas de verdeo
- 1 puerro
- 1/2 calabaza
- 1/2 morrón rojo (para la salsita)
- Condimentos: sal, pimienta, comino, pimentón, ají molido, orégano

Receta de Locro Argentino paso a paso

1. **Preparar los ingredientes:** Cortar las carnes como te indico en el video (en trozos pequeños), las verduras en rodajas bien bien finitas, la calabaza en cubos y una parte rallada y los porotos y el maíz remojados desde la noche anterior.
2. **Desgrasar:** el chorizo y el cuerito en una olla y el chorizo colorado en otra. Llevarlos al fuego 10-15 minutos hasta que hierva.
3. **Integrar:** en una olla caliente colocar la panceta para que largue su grasa, luego agregar la cebolla de verdeo, el puerro, sal, aceite de oliva y saltear todo. Una vez blandito agregar el chorizo colorado, los cueritos de cerdos, el chorizo, el maíz pisado blanco y los porotos blancos (ambos bien escurridos previamente) y agregar agua. Es importante que el agua no sea la del remojo de los porotos y el maíz. Tapar y dejar cocinar 1 hora y media en olla común (revolviendo de vez en cuando y viendo si le falta más agua) o 1/2 hora en olla a presión.
4. **Agregar:** A la olla con todos los ingredientes agregarle la calabaza cortada en cubos, el pechito, la falda, los condimentos, un poco más de agua y revolver bien. Dejar nuevamente 1/2 hora en olla a presión o una hora y media mas en olla común.
5. **Preparar la salsita:** picar el morrón, 1 cebolla de verdeo y 1 cebolla común bien bien finitos. Agregar ají molido (bastante si la quieres más picante), pimentón y orégano. Cocinar a fuego bajo en bastante aceite de oliva hasta que esté bien blandita la cebolla.
6. **Espesar y servir:** Agregarle al locro la calabaza rallada que separaste al principio y dejar 10 minutos mas. Pasado ese tiempo servir con la salsa encima y la parte verde de la cebolla de verdeo picada. Si te sobra, podes freezarlo.