

Recette du Locro Argentín – un plat typique du 25 mai

Portions : pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

- 250 g de haricots blancs
- 250 g de maïs blanc concassé
- 1 chorizo colorado (saucisse épicée et fumée)
- 1 chorizo criollo (saucisse fraîche)
- Couenne de porc
- Poitrine de porc (travers ou côtes)
- Flanchet (ou poitrine de bœuf)
- 200 g de pancetta (ou de poitrine fumée)
- 3 oignons
- 2 oignons nouveaux
- 1 poireau
- 1/2 courge (ou potiron)
- 1/2 poivron rouge (pour la petite sauce)
- Assaisonnements : sel, poivre, cumin, paprika, piment en flocons, origan

Recette du Locro Argentín – Étapes

1. Préparer les ingrédients :

Couper les viandes en petits morceaux comme indiqué dans la vidéo (non incluse ici), trancher finement les légumes, couper la courge en dés et en râper une partie. Faire tremper les haricots et le maïs la veille au soir.

2. Dégraisser :

Dans une casserole, faire dégraisser le chorizo criollo et la couenne de porc ; dans une autre, le chorizo colorado. Porter à ébullition pendant 10 à 15 minutes.

3. Assembler :

Dans une grande casserole chaude, faire revenir la pancetta pour qu'elle rende son gras. Ajouter ensuite les oignons nouveaux, le poireau, du sel, un filet d'huile d'olive et faire revenir jusqu'à ce que ce soit bien tendre. Ajouter ensuite le chorizo colorado, les couennes, le chorizo criollo, le maïs blanc et les haricots blancs (bien égouttés, ne pas utiliser l'eau de trempage). Couvrir d'eau.

Couvrir et laisser cuire 1h30 dans une casserole classique (en remuant de temps en temps et en rajoutant de l'eau si besoin), ou 30 minutes à l'autocuiseur.

4. Ajouter les autres ingrédients :

Dans la même casserole, ajouter les dés de courge, la poitrine de porc, le flanchet, les assaisonnements et un peu plus d'eau. Bien mélanger. Cuire encore 30 minutes en autocuiseur ou 1h30 en casserole normale.

5. Préparer la petite sauce ("salsita") :

Hacher finement le poivron, un oignon nouveau et un oignon classique. Ajouter du piment en flocons (en quantité si vous aimez épicé), du paprika et de l'origan. Faire revenir à feu doux dans beaucoup d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit très fondant.

6. Épaissir et servir :

Ajouter au locro la courge râpée mise de côté au début. Laisser cuire encore 10 minutes.

Servir bien chaud avec la sauce par-dessus, et parsemer de la partie verte des oignons nouveaux hachée.

Les restes peuvent être congelés.