



Locro



Elaboración: 90' | Calorías: 882 | Porciones: 8 | Dificultad: Intermedia

Ingredientes

Porotos pallares secos ½ kg. | **Laurel en Hojas ALICANTE** 1 unidad | **Panceta magra salada** ½ kg. | **Huesitos de cerdo salados** ½ kg. | **Trigo pelado** ½ kg. | **Carne magra** 1 kg. | **Chorizos blancos** 2 unidades | **Chorizos colorados** 2 unidades | **Zapallo** ½ kg. | **Batatas** ½ kg. | **Sal** 1 pizca | **Pimienta Negra en grano ALICANTE** ½ cdita. | **Pimentón Seleccionado Dulce ALICANTE** 1 cda. | **Salsa picante** - |

Preparación

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Para esta preparación necesitás tener los porotos en remojo desde el día anterior. Pasado ese tiempo, cambiales el agua, colocalos en una olla junto con Laurel en Hojas Alicante y cocinalos a fuego bajo hasta que estén tiernos (1 hora aprox.).

En una olla con agua hirviendo colocá la panceta y los huesitos de cerdo para desgrasarlos. Cocinalos unos 5 minutos, sacales el cuerito y exceso de grasa. Cortá la panceta en tiras y los huesitos en trozos chicos.

En una cacerola colocá el trigo y cubrilo con 3 y 1/2 litros de agua hirviendo. Llevala a fuego fuerte y cuando rompa hervor incorporá 2 tazas de agua fría, apagá el fuego, tapá la cacerola y esperá a que el trigo absorba agua y se hinche.

Una vez que el trigo se hinchó, añadí la carne magra cortada en cubos medianos. Llevá todo a fuego fuerte hasta que el agua rompa hervor nuevamente. Luego disminuí el fuego y agregá la panceta y los huesitos de cerdo.

Cociná a fuego bajo por unos 30 minutos aproximadamente. Incorporá los porotos, los chorizos cortados en rodajas, el zapallo y las batatas cortadas en trozos. Seguí cocinando a fuego bajo hasta que las verduras estén tiernas y el caldo se espese.

De vez en cuando revolvé y fijate si es necesario agregarle más agua (si lo es, que esté caliente). Condimentá con sal, Pimienta en Grano y Pimentón Seleccionado Dulce Alicante.

Serví el locro acompañado con salsa picante.

Tips y consejos

Todo buen argentino sabe que el locro es una comida siempre presente en fechas patrias, sobre todo el 25 de Mayo y el 9 de Julio, días claves para disfrutar de esta tradición en familia o con amigos.

Recomendamos, como en todo guiso, realizarlo el día anterior para tener una preparación más sabrosa.