



Locro casero

1 Reseñas Hacer una pregunta

Un clásico argentino con todo el sabor de Recepedia.

Escuchar receta

▶ ○

0:00

6 Personas

30 Min.

dificultad media

precio medio

6

Método de preparación

IR PASO A PASO

- ½ kg de maíz blanco pisado
- 4 litros de agua
- Sal
- 1 kg de falda de ternera cortada en trozos
- 100 gramos de panceta
- 250 gramos de pechito de cerdo
- 2 cubitos de Sabor en Cubos Knorr de Panceta y Cebolla
- 200 gramos de porotos remojados y cocidos
- 2 o 3 chorizos
- 3 batatas
- 1 kg de zapallo

Para la salsa:

- 2 cucharadas de grasa
- 1 cebolla
- 1 morrón rojo
- 1 cucharada de pimentón

1

Lavá el maíz blanco y ponelo a remojar en el agua la noche anterior.

2

Luego colocalo a fuego lento y cocinalo, pero no del todo. Agregale la carne de ternera, la panceta, el pechito de cerdo (todo en trozos chicos) y el Sabor en Cubos de Panceta y Cebolla.

3

Cociná todo junto 40 minutos y agregá los chorizos, las batatas y el zapallo en trozos medianos y los porotos a último momento.

4

Seguí cocinando lentamente. Incorporá más agua durante su cocción si fuera necesario: debe resultar espeso pero caldoso.

5

Revolvé de vez en cuando y chequeá la sal.

6

La salsa se coloca a último momento o se sirve en cada plato: derretí la grasa en una sartén, añadí la cebolla picada, rehogá y agregá el morrón bien picadito. Salteá todo junto sin dorar y condimentá con el pimentón y sal. Revolvé bien.