

Locro Criollo

Esta receta nos la ha hecho llegar Norbert, un amigo Argentino de Buenos Aire. Se trata de un contundente plato de fondo, una comida ideal para calentar el cuerpo en los fríos días de invierno, uno de los platos más tradicionales de la cocina argentina y como dicen ellos, una suerte de guisado que lleva de todo.

Cuenta la historia que el plato nació en la olla de una humilde ama de casa de la época de la colonización, que no tenía más que restos de comidas para sus numerosos hijos. Así fue como el plato fue haciéndose popular entre las mujeres de su tiempo. Hoy, a casi 200 años de la independencia argentina, el *locro* es el plato elegido para festejar fechas patrias como el 25 de mayo y el 9 de julio.

El locro clásico es un guiso espeso hecho con maíz blanco pisado, patitas de cerdo, variedad de achuras, mondongo, carne vacuna y verduras.

Por la cantidad de calorías que tiene el locro, es la comida por excelencia de las personas que viven en el campo, pero también es válido para los estómagos fuertes. Y según el lugar de Argentina en que se lo coma pueden variar sus componentes, como por ejemplo locro de zapallo, locro con chorizos, locro con porotos, locro de trigo.

Aquí va la receta para el Locro Criollo!!!

Ingredientes:

- 1 Kg maíz blanco partido
- 1 Kg de porotos blancos
- 1/2 Kg carne de cerdo
- 200 g de panceta
- 1/2 Kg de carne de ternera
- 3 chorizos comunes
- 2 chorizos españoles
- 1 Kg asado de tira
- 1/4 Kg zanahorias
- 1/4 Kg de zapallo
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de pimienta
- 1/4 Kg de papas
- 1/4 Kg de batatas
- 1/2 Kg de repollo



Ingredientes para la salsa:

- 1 taza de aceite de oliva
- Sal
- 1 cabeza de ajo
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de aji molido
- VARIOS: cebolla de verdeo picada

Preparación

Poner a remojar la noche anterior medio kg de maíz y medio kg de porotos en bastante agua. En esa misma agua, al día siguiente, poner a hervir, junto con los porotos y el maíz, los chorizos enteros, pues se cortan en trozos al servir, la panceta cortada, la carne de vaca cortada en daditos, las costillas de cerdo. No se echa sal, salvo que al final haga falta.

Debe hervir unas diez horas o hasta que espese, mezclando con cuchara de madera para que deshaga el poroto y no se pegue en el fondo. A las siete horas de hervir agregar el maíz blanco y los porotos restantes (también remojados), las verduras cortadas en dados y la cucharada de pimentón.

Para la salsa machacar el ajo pelado, agregar el aceite, pimienta, ají molido, sal y pimentón (debe quedar bien picante). Servir con cebolla de verdeo picada.



Buen provecho!

Si probáis de cocinarla ya nos diréis que os ha parecido... y si la mejoráis, enviadnos una nueva versión!
viatgers@esperitsviatgers.com