

Arjantin Locro Criollo

Toplam 1060 dk Hazırlama 140 dk · Pişirme 160 dk 8 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 10/10

Locro criollo, beyaz mısır fasulye, balkabağı et ve chorizoyu koyu kıvamda Arjantin tenceresinde birleştirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Beyaz mısır fasulyesi
- 1 su bardağı Kuru beyaz fasulye
- 500 gr Dana kuşbaşı
- 300 gr Domuz omzu
- 2 adet Chorizo
- 600 gr Balkabağı
- 2 adet Patates
- 2 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 8 su bardağı Et suyu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Beyaz mısır fasulyesi ve kuru beyaz fasulyeyi ayrı kaplarda 12 saat ıslatın.
2. Mısır fasulyeyi süzüp 45 dakika ön haşlama yapın.
3. Dana kuşbaşı domuz omzu ve chorizoyu sıvı yağda 8 dakika kızartın.
4. Kuru soğan, sarımsak ve kırmızı biberi doğrayıp tencereye ekleyin.
5. Kimyon, tatlı toz biber ve tuzu tencerede 2 dakika çevirin.
6. Beyaz mısır fasulye, balkabağı patates ve et suyunu ekleyin.
7. Locro criolloyu 95 dakika kısık ateşte pişirin, balkabağı eriyip kıvam versin.
8. 10 dakika dinlendirip biberli soğan yağlı servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır fasulyeyi ıslatmak için de aynı tencerede düzgün yumuşaması için yağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine biberli soğan yağ tgezdirip kalın dilim ekmekle servis edin.