

PLATO DE FONDO

POROTOS GRANADOS



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla mediana en cubos pequeños
- ½ pimentón
- 1 cucharadita de paprika
- Pimienta
- 1 tomate pequeño picado en cubos
- 5 tazas de porotos frescos
- 1 ½ taza de zapallo cortado en cubos
- 3 tazas de choclo pastelero
- Hojas de albahaca picadas

Preparación:

- En una olla grande poner un chorro de aceite de oliva, 1 cebolla mediana cortada en cubos pequeños, 1/2 pimentón, cocinar hasta que la cebolla esté transparente aliñar con 1 cucharadita de Paprika más sal, pimienta y los Aliños que más te gustan más 1 tomate pequeño picado en cubos (sin pepas).
- Agregar 5 tazas de porotos frescos más 1 1/2 taza de zapallo cortado en cubos y 6 tazas de agua Cocinar hasta que los porotos estén tiernos.
- Al final de la cocción agregar 3 tazas de choclo pastelero y desgranado con cuchillo más hojas de albahaca picadas (puedes moler la mitad de este choclo para que quede más cremoso el caldo), cocinar 8 o 10 minutos más para terminar de cocinar y disfrutar!

