

Carbonada Cafayateña

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0	Chile — rocoto
2 taza/s	Uvas — 1 uvas negras y 1 uvas blancas
2	Tomate — cortado en cubos
	Sal — a gusto
	Romero
2	Pimiento morrón — en tiras
	Pimienta negra
	Perejil — fresco
1 lata/s	Papines
100 gr	Manteca de cerdo
	Laurel
1 lata/s	Maíz (Choclos) — desgranado
2	Cebollas — picadas
800 gr	Carne vaca — cortada en cubos
2 taza/s	Caldo de carne
200 gr	Calabaza — cortada en cubos
250 ml	Vino blanco

ELABORACIÓN

Dorar la carne en la manteca. Reservar. Dorar las cebollas, los pimientos, el chile y los tomates, añadir la carne junto con las hierbas, el apio y las especias. Cubra con el vino y el caldo cocinar durante 60 minutos. Añadir la calabaza, las uvas, y a los 15 minutos el maíz y los papines. Controlar la sazón y servir.

Los papines son papitas chicas, redonditas, del tamaño de una pelotita de

ping-pong. En este momento en los supermercados de aquí se consiguen de cáscara blanca y también de colores, estas últimas son típicas de Perú. Si no consigues papines, cortas cubos grandes de papa común.

MAVILLUM