

Carbonada Cafayateña

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.