

Locro Criollo

Tradicional

Argentino de

Fiesta

⌚ Prep: 30m

🔥 Cocción: 180m

❄️ Reposo: 12h

Σ Total: 930m

🍽️ 8 porciones



Ref. visual: Paulina Cocina

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[14]

- ☐ 2 tazas Maíz blanco pisado para locro, remojado
- ☐ 1 taza Porotos alubia blancos secos, remojados
- ☐ 2 lbs Zapallo plomo o calabaza kabocha pelado en cubos
- ☐ 1 lb Falda o pecho de res en cubos
- ☐ 1.5 lbs Pechito o costilla de cerdo cortado en trozos pequeños
- ☐ 6 oz (150g) Panceta ahumada en dados
- ☐ 2 unidades Chorizo colorado español en rodajas (Palacios)
- ☐ 10 tazas Agua o caldo de res
- ☐ 4 tallos Cebolla de verdeo picada fina
- ☐ 3 cucharadas Aceite neutro o grasa de cerdo fundida (para la grasita colorada)
- ☐ 1.5 cucharadas Pimentón dulce
- ☐ 1 cucharadita Ají molido picante
- ☐ 1 cucharadita Comino molido
- ☐ 1 cucharada Sal kosher

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Chorizo Colorado: Palacios Spanish Mild Chorizo
Curado natural con pimentón de la vera auténtico. • 📍
Charcutería hispana.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

Remojo Previo

⌚ 12h (720m)

Remoja las 2 tazas de maíz blanco y 1 taza de porotos alubia durante 12 horas (720 minutos) en abundante agua fría; escurre.

✓ Control: Granos hidratados al doble de tamaño.

2

Hervor Inicial de Carnes y Legumbres

⌚ 1.5h (90m)

Coloca el maíz, los porotos alubia, 1 lb de pecho de res, 1.5 lbs de pechito de cerdo, 6 oz de panceta y 2 chorizos colorados en rodajas en la olla con 10 tazas de agua (o caldo) y 1 cucharada de sal. Hierva activamente 10 minutos y luego cocina 1.5 horas a fuego lento.

✓ Control: Carnes tiernas y caldo sabroso.

3

Agregar Zapallo y Espesar

⌚ 1h (60m)

Agrega las 2 lbs de zapallo en cubos y 0.5 cucharadita de comino; cocina 1 hora más revolviendo hasta que el zapallo se deshaga en crema espesa y las carnes alcancen 195°F–205°F (90°C–96°C).

✓ Control: Guiso anaranjado espeso y aterciopelado.

4

Salsa Quiquirimichi (Grasita Colorada)

⌚ 10 min

Sofríe los 4 tallos de cebolla de verdeo picados en 3 cucharadas de aceite o grasa con 1.5 cucharadas de pimentón dulce, 1 cucharadita de ají molido y la media cucharadita restante de comino por 2 minutos. Sirve el locro coronado con una cucharada de salsita roja.

✓ Control: Locro humeante con aceite rojo picante.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)

Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Caldo de consistencia espesa y cremosa de tono anaranjado donde el zapallo se ha disuelto por completo.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

La Disolución del Zapallo: Rallar o cocer el zapallo hasta que se deshaga por completo emulsiona el caldo con los almidones del maíz blanco logrando su textura cremosa inconfundible.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El locro se pega al fondo de la olla: Revuelve cada 10 minutos con cuchara de madera rozando el fondo a fuego suave.