

Locro - fyllig gryta med chorizo och butternutpumpa.

Jag gillar att upptäcka nya världar av mat med recept med nya smakkombinationer. I dag gjorde jag en djupdykning ner i det argentinska köket och lagade Locro, en argentinsk gryta som får puttra länge, länge på spisen. I originalrecept på grytan nämns bland annat grisfötter, vilket kanske kan kännas lite främmande för en del men jag förstår tanken. Dels är det ett bra sätt att ta vara på alla delar från djuret, dels ger det en god buljongsmak. Men vill man inte ha grisfötter så går det fint att använda vanlig buljong också.

I syd- och nordamerika är hominy (ett slags torkad majs) en vanligt förekommande ingrediens. Här i Sverige kan det vara riktigt svårt att tag på så jag har använt kikärter istället. Grytan innehåller också en favorit - butternutpumpa. Butternutpumpa har en härlig konsistens och bidrar med sin härligt söta smak. Det här blir en stor gryta med mat, som räcker till många!



4

Fläskkött

Grytor

Kryddstarkt

Ingredienser:

3 vitlöksklyftor

1 gul lök

Olja att steka i

1 msk paprikapulver

2 tsk mald kummin
280 g bacon
1 kg fläskkött
240 g chorizo
700 g butternutpumpa
1 stor potatis
3 morötter
3 msk oxfond
Vatten
380 g cannelliniönor på tetra
380 g kikärter på tetra
Salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Skala och finhacka vitlök och lök. Stek i en stor gryta i lite olja tills löken mjuknat.
2. Krydda med kummin och paprikapulver.
3. Skär ner bacon, fläskkött och chorizo i bitar.
4. Skala och dela din butternutpumpa, potatis och morötter i bitar. Lägg allt tillsammans med köttet i grytan.
5. Slå på vatten så att det knappt täcker kött och rotfrukter.
6. Blanda i oxfond och sätt på locket. Låt puttra i ca 3 timmar på låg värme. Rör om då och då.
7. Tillsätt sedan bönor och koka i ytterligare 15 minuter. Smaka av med salt och peppar.
8. Servera tillsammans med ett gott bröd.



Spara i lista

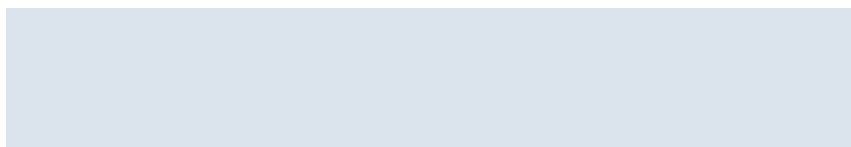
Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

65,00 kr

Till Locro ska du så klart välja ett vin från Argentina. Vi föreslår nyheten Expedition, ett vin på druvan Malbec med fruktig smak som har inslag av blåbär, körsbär, viol, och färska örter. Passar perfekt båda till grytans hetta och den söta butternutpumpen.

Se också





Vinserien Expedition utökas med rött vin.

Expedition är en ny serie viner som utforskar några av världens populäraste vinregioner. Första "expeditionen" gick till San Juan i Argentina, nu reser vi till Mendoza, Argentinas största vinregion.

[Läs mer](#)



Empanadas – argentinska piroger till fest och till vardags.

Vi har pratat olika fyllningar, när man äter empanadas och vad du dricker till dessa argentinska piroger med Flavia Bergström, född i Argentina.

[Läs mer](#)



Klassisk argentinsk Chimichurri till grillmiddagen.

folk o folk har plockat fram ett favoritrecept på Chimichurri – den kryddstarka såsen från Sydamerika.

Läs mer

Utskrift