

Choclillo a la Olla a Presión

Receta

1 pedazo de Choclillo de aprox. 1 kilo
2 cdas. de aceite de oliva
1 cebolla cortada pluma
1 pimentón rojo sin pepas y cortado en tiras
1 zanahoria rallada
1 lata de tomate en cubos
1/2 taza de vino blanco
oregano fresco
sal y pimienta

Limpia el Choclillo sacando toda la grasa. Poner el aceite de oliva en la olla a presión, calentar y sellar la carne por todos lados, salpimentar, sacar de la olla y reservar. En la misma olla freír la cebolla con el pimentón y zanahoria. Cuando la cebolla esté dorada agregar la lata de tomates, el vino y media lata de tomate de agua fría, agregar el orégano fresco. Revolver bien, incorporar la carne. Cerrar la olla a presión y dejarlo cocinar a fuego medio por 30 minutos desde que la olla empieza a sonar.

Una vez listo sacar de la olla y cortar, muy rico con puré de zapallo!