

# Día del Trabajador: receta de locro para el 1 de mayo, fácil y económica

30/04/2024



El **locro** es una de las comidas más emblemáticas de la gastronomía argentina y es uno de los símbolos más importantes que se utiliza para conmemorar fechas populares como es el **Día del Trabajador**. En ese sentido, te compartimos una **receta para el 1 de mayo, fácil y económica de este plato tradicional**.

La comida cobra un protagonismo especial durante las distintas fechas patrias, así, en celebraciones como el 1° de mayo, el 25 de mayo o el 9 de julio, es costumbre preparar platos que tienen que ver con nuestra identidad social.

En ese sentido, para aquellos que deseen preparar esta deliciosa receta en casa, aquí les presentamos la receta perfecta para un locro casero, fácil y barato.

# Receta de locro casero para el Día del Trabajador

## Ingredientes

- 500 gramos de maíz blanco
- 250 gramos de porotos blancos
- 250 gramos de panceta ahumada
- 250 gramos de chorizo colorado
- 1 kilo de carne de falda
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 morrón rojo
- 1 morrón verde
- 1 zapallo criollo
- 1 zanahoria
- 1 ramita de apio
- 1 atado de cebollita de verdeo
- 1 atado de puerro (solo la parte blanca)
- 1 ramita de perejil
- 1 hoja de laurel
- 2 cdas. de ají molido
- 3 cdas. de pimentón dulce

1 cdita de comino

Sal y pimienta al gusto.



Receta de locro casero, fácil y económico para festejar el Día del Trabajador.

## Preparación

1) Remojar el maíz y los porotos en agua durante la noche anterior.

2) Cortar la panceta y el chorizo en cubos pequeños y dorar en una olla grande.

3) Agregar la carne de falda cortada en trozos con todas las verduras, entre ellas la cebolla picada, los ajos triturados, los morrones cortados en tiras, la zanahoria en rodajas, el apio, el perejil, el verdeo y el puerro picados. Cocinar todo e ir agregando agua para que no se queme.

4) Agregar el maíz y los porotos que dejamos remojados la noche anterior, junto con el zapallo pelado y cortado en cubos. Cubrir todo con agua y llevar a ebullición.



El locro es una de las comidas tradicionales para conmemorar fechas patrias. Seguí el paso a paso para obtener este plato delicioso.

5) Cocinar a fuego lento durante aproximadamente 1 hora y media, removiendo de vez en cuando.

6) Una vez que la carne esté tierna y el maíz y los porotos estén cocidos, añadir la hoja de laurel, el ají, el pimentón, el comino, sal y pimienta al gusto.

7) Cocinar por unos minutos más y finalmente agregar un poco más de perejil y verdeo finamente picados.

8) Servir bien caliente y disfrutar con pan.

Fuente: Crónica