



Chilensk Husmansgryta - Porotos

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Porotos a la chilena är chilensk husmanskost i form av en höstig gryta med bl.a. vita bönor, bacon och stekt chorizo.

Frågar du en chilensk kvinna hur man gör porotos lär du få ett helt annat recept. Min variant är "försvenskad". Använder mig av det vi har tillgängligt här i våra svenska affärer. Gott blir det såklart ändå!

#Cheffraimansmat - Klicka på länken för att komma till min instagram



INGREDIENSER

Pumpapuré

- 1 stor butternutpumpa, skalad och skuren i bitar
- 1 stor grovhackad gul lök
- 3 st hackade vitlöksklyftor
- 3 st skalade och skivad morot (valfritt)
- 1 st grönsaksbuljong

1 liter vatten

Löksallad

1 st hyvlad gullök

1 st juice från citron

50 gram hackad koriander (frost funkar)

Resterande ingredienser

4 st skivad het chorizo korv

1 burk vita bönor

2 st hackad vitlöksklyfta

1 st hackad gullök

1 paket skivad bacon

3 stjälkar blekselleri

3 tsk torkad oregano

salt efter smak

svartpeppar efter smak

300 gram spaghetti (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att hyvla en gullök tunnt och skölj sedan under kallt vatten för att få bort allt "tjong". Låt löken ligga i vatten ca 30 minuter. Pressa juicen från en citron och blanda med den hackade koriandern. Blanda sedan ihop löken med resten och smaka av med salt och peppar. Ställ sallad i kylan under tiden du gör klart maten.

2

Koka purén: Lägg alla ingredienser i en kastrull och häll över vatten så det täcker. Koka upp och låt ingredienserna mjukna. Mixa sedan slätt med hjälp av en stavixer.

3

Stek chorizon i en riktigt varm stekpanna i ca 2 minuter. Lyft sedan över chorizon på en tallrik.

4

Stek lök, vitlök, selleri i samma stekpanna i ca 4 minuter. Tillsätt baconet och stek ytterligare 4 minuter. tillsätt salt, peppar och oregano. Gå sedan i med pumpapurén och "koka" upp i stekpannan. Vid denna punkt kan du nu välja att koka pastan i grytan som man gör i Chile. Jag hoppade dock över detta steg för jag ville minska kolhydraterna i rätten. Smaka av och krydda ytterligare om det behövs.

5

Servera grytan i en djup tallrik och tillsätt stekta chorizon och avslutningsvis med löksalladen som på bilden! Nu kan du bjuda över en kompis med chilensk bakgrund och briljera med detta recept... Juste, vill du verkligen imponera din kompis så gör du en hemgjord chilensk Pebre också!! Smaklig måltid!

