



## Mondongo en olla a presión

El mondongo es una de las recetas más completas, acompañada de arroz blanco, aguacate, plátano y zumo de limón; tiene una gran variedad de carnes y verduras cocinadas en nuestras **ollas a presión**. Un plato típico que aporta propiedades nutritivas y tiene un sabor muy particular, su preparación es bastante elaborada, ya que requiere de una limpieza previa a los ingredientes que se van a utilizar. Atentos al paso a paso.

### Ingredientes:

- 1 libra de callos de res (mondongo)
- Zumo de un limón
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 1/2 libras de carne de cerdo
- 3 chorizos
- 2 tomates
- 2 cebollas largas
- 1/4 taza de cebolla blanca
- 4 papas pequeñas
- 1 libra de yuca
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1/4 cucharadita de azafrán
- 1/3 taza de cilantro fresco
- 2 dientes de ajo
- 5 litros de agua
- Sal y pimienta

### Preparación:

#### Paso 1. Corta

Con el **juego de cuchillos Élite tipo piedra** corta en trozos pequeños los callos, la carne de cerdo, el tomate, la cebolla, los chorizos en rodajas, las papas, la yuca (en cubos) y luego el ajo con el **prensa ajo Incainox**.

#### Paso 2. Lava

Lava los callos con agua tibia y frotalos muy bien con el zumo de limón, luego en la **olla a presión antiadherente** agrega los callos, el bicarbonato de sodio y el agua.

**Paso 3. Prepara**

Pon a hervir en la **olla a presión antiadherente** los ingredientes del paso anterior a fuego bajo por 45 minutos, pasado el tiempo escurre los callos y retira el agua.

**Paso 4. Cocina**

En la **olla a presión antiadherente** deja el mondongo cocido y agrega la carne de cerdo, los chorizos, el tomate, la cebolla larga, la cebolla blanca, el ajo, el comino, el azafrán y el agua, pon a hervir a fuego bajo por otros 45 minutos. Pasado el tiempo agrega la yuca, el cilantro y las papas por 30 minutos más a fuego lento.

**Paso 5. Sirve**

Sirve y decora con cilantro, luego acompaña con arroz blanco, aguacate, plátano y ají.

¡Buen provecho!