



Mondongo con carnes CARDISO

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

Ingredientes:

- 2 kg. de Mondongo CARDISO.
- 1 lb. de pierna de Cerdo CARDISO.
- 3 Chorizos Especiales CARDISO en trocitos.
- 1 taza de hogao.
- 12 tazas de agua.
- 4 cubos de caldo de Gallina.
- 1 Diente de ajo machacado.
- 1 cebolla de huevo picada.
- 3 papas partidas en cuadritos.
- 2 zanahorias picadas en cuadritos.
- 1/2 lb. de arvejas cocidas.
- 1 yuca partida en cuadritos.
- 1 cucharada de cilantro.
- Sal, pimienta y otros al gusto.

Para acompañar: Arroz, aguacate, arepa, banano, limón.

Preparación:

Cocine a presión el Mondongo CARDISO con suficiente agua durante una hora, hasta que ablande y luego tire el agua.

Corte el Mondongo y la pierna de cerdo CARDISO en trozos pequeños, junto con los Chorizos Especiales CARDISO y aliñelos en el hogao, déjelos reposar durante dos horas. Ponga a hervir el agua, agregue los cubos de caldo de gallina, la cebolla de huevo, el ajo y el azafrán, cocine por 20 minutos.

Luego adicione el Mondongo, la pierna de cerdo y el chorizo CARDISO. Déjelo cocinar a fuego medio durante 30 minutos hasta que las verduras ablanden y el caldo consiga la textura deseada. Por último añada el cilantro picado y sirva caliente. En un plato aparte sirva el arroz, el aguacate, las arepas y banano a gusto como acompañante.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912

