

Receta de cazuela de cerdo y luche chilena



Receta de cazuela de cerdo y luche

La cazuela de cerdo **es otro de los guisos comunes dentro del conjunto de platos** que conforman las comidas chilenas caseras y cotidianas, aún cuando en períodos de escasez se le considere festivo debido al valor que adquieren las carnes con que se prepara.

Información Nutricional

Categoría: [Sopas y Guisos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de cazuela de cerdo y lucife

Ingredientes

- 500 g de carne de cerdo ahumada
- 200 g de lucife
- 50 ml de aceite
- 4 papas grandes
- 2 cebollines picados
- 1 cucharada de arroz
- 1 diente de ajo
- Orégano
- Perejil picado
- Pimentón rojo en polvo
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** En una olla grande añadir y calentar el aceite fuego medio, sofreír el ajo machacado y el pimentón en polvo por unos 3 minutos e incorporar la carne previamente lavada y trozada en seis presas.
- **2.** Añadir un poco de agua caliente para evitar que la cocción se queme, revolver para integrar todo, tapar y cocinar por un par de minutos a fuego suave.
- **3.** Agregar más agua caliente hasta cubrir generosamente todos los ingredientes y cocinar por 10 minutos, añadir las papas cortadas en trozos regulares, el arroz, el lucife desmenuzado, los cebollines picados y el orégano y cocinar todo tapado por unos 20 minutos más. Probar y

rectificar sazón si es necesario.

- 4. Servir la cazuela de cerdo y luche inmediatamente, en platos hondos y amplios, coronando la presentación con perejil fresco recién picado.

Recomendamos

[Cazuela de frangollo](#)

[Arrollado de huaso](#)