**Cómo se hace el locro del Bicentenario**

*Para festejar el 9 de julio, el Banco Provincia convocó al chef Santiago Giorgini y al conductor Mariano Peluffo a la cocina de Caminos y Sabores para elaborar allí el gran “locro del Bicentenario”.*

El aroma a locro atraía a todos los transeúntes cargados de bolsas de compras que desde las 18 hacían cola para ingresar a una de las dos cocinas del predio de La Rural. Colmado de gente con anotadores en mano para no perderse ningún secreto del chef, el auditorio se llenó de los fieles seguidores de la cocina de Santiago Giorgini. Todos sacaban fotos y subían a las redes sociales el paso a paso de la elaboración del plato tradicional argentino.

Esta propuesta que pensó el Banco Provincia junto a Caminos y Sabores para celebrar los 200 años de independencia argentina formó parte de la serie de clases de cocina dedicadas a rescatar los alimentos del país. Santiago Giorgini comentó que “es el locro del Bicentenario porque tiene todo lo que tiene que tener: mucha energía y mucha cosa argentina. Y además de ser un plato típico nos permite sentirnos más argentinos.”

La clase de cocina contó con la participación del conductor de televisión, Mariano Peluffo, y el presidente del Banco Provincia, Juan Curutchet. “Es mi primera vez en Caminos y Sabores. Lo más lindo es ver en la feria la cantidad de gente que está haciendo cosas con mucha pasión, mirando hacia el futuro. Hay muchos expositores de Buenos Aires así que aquí los estamos acompañando”, dijo.

Y para coronar la receta, Santiago Giorgini contó cuáles son sus secretos para que este plato típico tenga un toque especial y muy argento. “Yo arranco dorando las carnes, cosa que no se hace habitualmente, porque se hierven directamente. Doro la falda, el chorizo colorado, la panceta y después eso hace que se genere un sabor de base riquísimo, después cuando lo vas comiendo se siente.”

Los ingredientes para preparar el locro del Bicentenario: Maíz blanco 1kg/ porotos pallares, 600 gr / Cueritos de cerdo, 500 gr / Patitas de cerdo, 4 /Pechito de cerdo, 800 gr /Falda, 1 kg /Chorizos de cerdo, 6 / Chorizos colorados, 4 / Panceta salada, 400 gr / Zapallo anco, 2 kg / Mondongo, 600 gr. / Batatas, 1 kg /Puerros, 8 / Caldo de verduras, 5 litros /Aceite maíz, c/n /Sal y pimiento, c/n / Pimentón dulce, c/n.

Salsa picante o grasita colorada: Grasa de cerdo, 300 gr / cebolla de verdeo, 10 / sal y pimienta / ají molido/ pimentón / agua fría / perejil picado.

Primero, remojar en agua fría el maíz y los porotos. En una cacerola con aceite de maíz dorar la falda, el pechito y la panceta. Agregar las patitas de cerdo, el chorizo de cerdo y el colorado. Cocinar alrededor de 20 minutos. Agregar puerros y zapallos. Salpimentar. Sumar los porotos y el maíz y cubrir con caldos. Después de 20 minutos agregar el mondongo hervido y las batatas. Condimentar con pimentón. Cocinar alrededor de 4 horas a fuego suave, quitar la espuma con cucharón y si es necesario, agregar agua a la cocción. Estará listo cuando las carnes estén tiernas y se especie la preparación.

Para la salsa picante, saltear la cebolla de verdeo en grasa de cerdo, condimentada con pimentón dulce y ají molido. Retirar del fuego y agregar agua fría. Y a festejar la patria.

Recetas como éstas, y todos sus ingredientes, están en Caminos y Sabores, hasta mañana, de 12 a 21, en La Rural.

Más información en www.caminosysabores.com.ar