



Sopa de Mondongo

Description

Sopa de Mondongo or Tripe Soup (English version below)

Esta es la version Bogotana de la receta.

Mondongo. Palabra de origen latino. Es el nombre que se le da a una parte del estómago de la vaca, ternera o carnero.

Se consume fundamentalmente en Latinoamérica, Italia, España, México y otros países. Se consigue también con los nombres de Callos o Tripa de acuerdo al país que lo conoce y consume. Además a veces en el comercio ya está listo pre-cocido y prácticamente limpio. Sin embargo es bueno asegurarse dándole una buena lavada con agua, sal y unas gotas de vinagre o limón.

Bogota's recipe. Mondongo is a word of Latin origin. It is the name given to a portion of the stomach of the cow.

It is consumed mainly in Latin America, Italy, Spain, Mexico and other countries. Sometimes it is already pre-cooked when sold in shops. However, always ensure it is wash with water, salt and a few drops of vinegar or lemon.

Ingredientes para 4 a 6 porciones

- 500 gramos de mondongo o callo limpio en cuadritos
- 500 gramos de carne de cerdo
- 2 chorizos picados en trocitos
- 4 papas partidas en cuadritos
- 250 gramos de papa criolla pelada y picada (opcional)
- 200 gramos de arvejas
- 1 zanahorias picada en cuadritos
- 500 gramos de yuca picada en cuadritos
- 8 tazas de agua
- 2 cubos de caldo de gallina
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cebolla de blanca finamente picada
- 1 cucharada de cilantro
- 1/2 cucharadita de cominos molido
- 1 cucharadita de Achiote, Azafrán o condimento completo
- Decorar con perejil o cilantro

- ~~1 taza de hogao (3 cucharadas de aceite, 2 tomates y 2 gajos de cebolla verde, 1 ajo picado)~~
Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Si el mondongo esta crudo. Lavar bien y dejarlo en una taza con suficiente agua y una cucharada de bicarbonato por lo menos por 2 horas o se puede dejar desde la noche anterior. Lavar nuevamente con agua limpia y limón. Dejar escurrir en un colador. En una olla a presión colocar el mondongo con suficiente agua y cocinar durante una hora (o en una olla normal por 2 horas y media), hasta que este blando. Escurrir el líquido del mondongo y dejar enfriar un poco.
2. Preparar el hogao: en una sartén con 3 cucharadas de aceite sofreír la cebolla, el ajo. Luego cuando hayan cristalizado un poco, agregar los tomates y salpimentar al gusto.
3. Corte el mondongo, la carne de cerdo, y los chorizos en cuadritos y colóquelo en una taza. Agregar el hogao y dejar marinar las carnes por lo menos por una hora.
4. En una olla grande coloque 6 tazas de agua y agregue el mondongo, la carne de cerdo, chorizo la cebolla, el ajo, caldo de gallina, condimento completo y cocine durante 30 minutos.
5. Luego añadir la papa, yuca, arveja, zanahoria y salpimentar al gusto.
6. Deje cocinar por otros 30 minutos a fuego medio hasta que la yuca y la papa estén blandas.
7. Servir con banano y arepa.

Tripe Soup (English version) Ingredients for 4-6 servings

- 500 grams diced and clean tripe
- 500 grams pork
- 2 chorizos chopped
- 4 potatoes diced
- 250 grams of yellow potato, peeled and chopped (optional)
- 200 grams of peas
- 1 diced carrot
- 500 grams of diced cassava
- 8 cups water
- 2 chicken bouillon cubes
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 white onion, finely chopped
- 1 tablespoon coriander (cilantro)
- 1/2 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon Achiote, Saffron or all purpose seasoning
- Garnish with parsley o cilantro
- Tomato Sauce or Hogao 1 cup (3 tablespoons oil, 2 tomatoes and 2 slices of green onion, 1 clove garlic, chopped) Salt and pepper to taste

Preparation

1. If the tripe is raw, wash it and leave it in a recipient with enough water and a tablespoon of baking soda and soak for at least 2 hours or overnight. Rinse again with clean water and lemon. Drain in a colander. Put the tripe in a pressure cooker with enough water and cook for one hour (or a normal pot for 2 hours), until soft. Drain the liquid from the tripe and let cool slightly.
2. To prepare the sauce or hogao. Put 3 tablespoons of oil, fry the onion, garlic in a pan . When they are crystallized, add the tomatoes and season to taste.
3. Cut the tripe, pork, and diced chorizo and place in a bowl. Add the hogao and marinate the meat

for at least an hour.

4. In a large pot put 6 cups of water and add the tripe, pork, chorizo ??onion, garlic, chicken broth, all purpose seasoning and cook for 30 minutes.
5. Then add the potatoes, cassava, peas, carrots, salt and pepper to taste.
6. Let cook for another 30 minutes over medium heat until the cassava and potatoes are tender.
7. Serve with bananas and corn cakes.