

# Locro vegetariano

Source: Dora Stone, chef y fotógrafa, fundadora de [mmmole.com](http://mmmole.com) y [dorastable.com](http://dorastable.com)

El locro es el platillo tradicional de las fechas patrias de Argentina. Es un guiso de calabaza, verduras, legumbres y maíz quebrado.

## About the Recipe

**267 Calories · 12 g Protein · 12 g Fiber**

**Lunch**

**Gluten-free · Nut-free**

## Ingredients

***Makes 4 Servings***

- 1 tz cebolla, finamente picada
- 1/2 tz / 60 g zanahorias, peladas, cortadas en cubos
- 1 1/2 tz / 180 g calabaza de invierno/zapallo, cortada en cubos
- 1 tz / 120 g calabaza de invierno/zapallo, rallada
- 2 cebollas de verdeo/cebollín, finamente rebanadas
- 1 cda / 6 g comino, molido
- 6 1/2 tz / 1,6 lt caldo de vegetales
- 1 1/2 tz / 90 g maíz pozolero/maíz blanco, enlatado, colado y picado
- 1 1/2 tz / 315 g frijoles blancos/potros, enlatados y colados
- 1 1/2 tz / 240 g guisantes/chícharos, congelados
- 1 limón amarillo
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 1 cda / 7 g paprika/pimentón dulce ahumada
- 1 cdta / 1,4 g chile quebrado
- 5 cebollas de verdeo/cebollín, finamente rebanadas
- 1/3 tz / 80 ml caldo de vegetales

## Directions

