

El típico ajiaco Bogotano

#RECETAPOMAR



90

Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 16 tazas de agua (Pueden ser sustituirse 4 tazas de agua por 4 de leche Pomar)
- 1 libra de papas criollas, peladas y cortadas en rodajas
- 2 libras de papa pastusa, peladas y cortadas en rodajas
- 3 libras de pechuga de pollo
- 4 mazorcas tiernas partidas en trozos
- 3 tallos de cebolla larga
- 4 dientes de ajo triturado
- 1 ramo de guascas
- 1 rama de cilantro
- 1 ½ taza de crema de leche Pomar
- 1 taza de alcaparras
- 4 aguacates medianos
- Sal y pimienta al gusto

LA PREPARACIÓN



1. En una olla grande coloca a cocinar el agua y la leche Pomar con las pechugas, las papas criollas y pastusas, los tallos de cebolla larga, ajo, sal y pimienta al gusto.
2. Deja cocinar durante 45 min o 1 hora hasta que las pechugas estén blandas y las papas criollas y pastusas estén disueltas.
3. Saca las pechugas y la cebolla. Agrega las mazorcas previamente cocinadas, al ajiaco y coloca a conservar a fuego lento hasta lograr la densidad deseada.
4. Lava el ramo de guascas y agregalo al ajiaco 15 min antes de servir, desmenuza el pollo y agregalo al momento de servir.
5. Sirve las alcaparras en el plato, con cilantro al gusto y el delicioso toque de la crema de leche Pomar.
6. Sirve las alcaparras en el plato, con cilantro al gusto y el delicioso toque de la crema de leche Pomar.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

