



AJIACO SANTAFEREÑO



RACIONES

1 porcion

1 ONZA= 2 cucharadas

1 TAZA= 120 - 200 Gramos

1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos

1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

INGREDIENTES

• POLLO	80 GRAMOS
• PAPA CRIOLLA	20 GRAMOS
• PAPA SABANERA	20 GRAMOS
• ARRACACHA	20 GRAMOS
• MAZORCA	30 GRAMOS
• GUASCAS	10 GRAMOS
• CILANTRO	10 GRAMOS
• CEBOLLA LARGA	10 GRAMOS
• SAL	10 GRAMOS
• ACOMPAÑAMIENTO	
• ARROZ BLANCO	35 GRAMOS
• AGUACATE	60 GRAMOS

PREPARACIÓN

1. En un olla colocamos a cocinar el pollo, con la cebolla larga finamente picada y la sal.
2. Pelar las papas y cortar en rodajas todas las papas incluyendo la criolla.
3. Agregar las papas a la preparación seguido de la mazorca.
4. Cuando el pollo esté cocido, se retira del fuego, se deja enfriar y se empieza a mechar, en ese instante agregar la arracacha rallada, cuando tenga el espesor necesario agregar el pollo mechado y agregar guascas picadas, para dar ese toque característico del ajiaco.
5. Servir con arroz, aguacate, crema de leche.