Ajiaco Santafereño



Ingredientes para 15 porciones

- Pechuga (6 libras)
- Papa criolla (2.5 libras)
- Arracacha (3 libras)
- Papa pastusa (3 libras)
- Cilantro (40 gramos)
- Mazorca (6 unidades)
- Arveja (1kilo)
- Ricostilla (2 unidades)
- Cebolla larga (40 gramos)
- Ajo (2 dientes, 1 onza)
- Zanahoria (250 gramos)
- Sal (25 gramos)
- Guascas (80 gramos)
- Agua (20 litros)
- Crema de leche (125 ml)
- Arroz (2 libras)
- Aguacate (4 unidades)
- Plátano verde (3 unidades)

Alistamiento

- Realizar lavado y desinfección de todos los ingredientes.
- Picar la cebolla y el ajo finamente .
- La arracacha la picamos en monedas delgadas y la lavamos en un recipiente con agua sal (2Lt x 60g de sal).
- La papa pastusa y criolla picada en cubos medianos.
- La zanahoria se pica en cubitos finos y se deja con la arveja desgranada
- La mazorca se divide en tres pedazos cada una.

Preparación

- Poner a hervir 20 litros de agua.
- Poner a Cocinar las mazorcas junto con las pechugas y la dejamos durante 30 minutos agregando la cebolla, la sal, el ajo y los dos Ricostillas.
- Pasados 30 minutos sacamos las pechugas. (se dejan enfriar y se desmenuzan en julianas)
- Inmediatamente agregamos el resto de los ingredientes, es decir, la papa criolla y pastusa, la zanahoria, la arveja y la arracacha
- Dejamos cocinando durante 50 minutos mas aproximadamente .
- Luego de 50 minutos apagamos, agregamos las guascas y el cilantro.

Emplatado Final

- El ajiaco se debe servir en una cazuela de barro y encima se adiciona 200 gr de pechuga
- Decoramos con 3 hojas de guasca sobre la pechuga
- El acompañamiento consta de una porción de 200g de arroz , junto con 2 patacones y una porción de aguacate de 100g (ò 1/4 de un aguacate)