Ajiaco santafereño acompañado de jugo de uchuva

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1/4 Taza
Mazorcas de maíz: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Papa sabanera: 3 Unidades
Papa pastusa: 3 Unidades
Papa criolla: 3 Unidades
Alcaparras: 6 cdas.
Pechugas de pollo: 1 Unidad
Guascas: 5 Hojas
Aguacate: 1 Unidad

Ají de cilantro

Cilantro Picado: 1 cda.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Cebolla larga picada: 2 cdas.
Agua: 2 cdas.
Ají Verde: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ají rojo: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ají Amarillo: 1/2 Unidad

Arroz de guascas

Crema de leche: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz: 1 Taza
Guascas: 10 Hojas
Caldo De Pollo: 4 Tazas
Aceite De Oliva: 20 cc

Jugo de uchuva

Uchuva: 1/2 k
Azucar: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele las papas.
- Corte las mazorcas en trozos.
- Pele el *aguacate*, córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente, incorpore sal y **jugo** de *limón*, luego procese con un mixer hasta obtener una *crema* lisa.
- Condimente la pechuga con sal y pimineta.
- En una olla con abundante agua hirviendo coloque los trozos de mazorca junto con la pechuga de *pollo*
- Una vez que rompa hervor incorpore las papas sabanera, tape y deje cocinar durante 20 minutos, transcurrido este periodo incorpore las papas pastusa, tape nuevamente y cocine durante 10 minutos más, luego agregue las papas criollas, tape la olla y siga cocinando hasta que estén tiernas.

Arroz de guascas

- Coloque en una olla el caldo de *pollo* junto con las hojas de guascas, condimente con sal, tape la olla y deje cocinar a fuego lento durante 30 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del fuego y una vez tibio licue y cuele.
- Coloque nuevamente en la *cacerola* dos tazas del caldo obtenido, lleve al fuego y agregue una taza de *arroz* y condimente con pimienta y sal, mezcle y tape la olla, deje cocinar a fuego medio
- Unos minutos antes de terminar la cocción incorpore aceite de oliva.

Ají de cilantro

- Pique los ajíes picantes en *brunoise*, colóquelos en un recipiente junto con la *cebolla* larga picada, *jugo* de *limón*, agua, aceite de oliva, sal, pimienta y el *cilantro* picado, mezcle bien y reserve.

Jugo de uchuva

- En una olla con abundante agua caliente cocine la uchuva agregue el azúcar.
- Una vez tiernas pero firmes retírelas del fuego y déjelas enfriar, luego lícuelas junto con el líquido de la cocción.

Armado

- Una vez cocida la pechuga de *pollo*, las papas y la mazorca retírelas del caldo
- Reserve una *papa* criolla, pastusa y sabanera.
- Desmenuce la pechuga.
- Desgrane la mazorca.
- Licue el resto de las papas con el caldo de la cocción, coloque en una olla y lleve al fuego, una vez que tome temperatura incorpore una parte del *pollo* desmenuzado y las hojas de

guascas.

Presentación

- Coloque un aro sobre un plato hondo y dentro de este disponga un trozo de cada una de las papas reservadas, aplaste con los dedos y agregue *pollo* desmenuzado y *alcaparras*, retire el aro y luego incorpore el caldo.
- Decore con los granos de mazorca y la *crema* de *aguacate*.
- En otro plato sirva una porción de *arroz* de guascas y acompañe con el *ají* de *cilantro*
- Decore con líneas de *crema* de leche.
- Sirva en copas el *jugo* de uchuva bien frió.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ajiaco-santafereno-acompanado-de-jugo-de-uchuva