

# 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 pimienta.
- 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 frío.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ajiaco-santafereno-acompanado-de-jugo-de-uchuva>