

Ajiaco

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Ñame

Ñames: 2 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Yucas: 2 Unidades

Cebolla Larga: 2 Unidades

Sal: c/n

Sofrito

Alcaparras: c/n

Cebolla Larga: 3 Unidades

Crema de leche: c/n

Caldo De Pollo: 1 Litro

Mantequilla: 100 grs

Cilantro: c/n

Harina para rebozar: c/n

Ajo: 1 Diente

Queso costeño: 200 grs

Preparación de la Receta

Ñame

- Colocar en una olla con agua caliente *ñame* y *yuca* cortadas rústicamente.
- Agregar ajos aplastados, cebollas larga en trozos, sal y dejar cocinar.

Sofrito y Armado

- En una olla con mantequilla saltear suavemente *cebolla* larga y *ajo* picado hasta que la *cebolla* esté dulce y tierna.
- Agregar caldo de *pollo*, *mantequilla* y batir al fuego para ligar y emulsionar.
- Incorporar los trozos de *ñame* y *yuca* cocidos y calientes, *condimentar* con sal y continuar la cocción para que ligue la preparación.

- Cortar queso costeño en cubos, pasar por *harina* y freír en aceite caliente hasta *dorar*. Secar sobre papel absorbente y reservar.
- Servir el **ajiaco** en cuencos, agregar hilos de *crema* de leche, *alcaparras*, queso costeño frito y por último *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ajiaco>