# Charquicán Chileno

## Ingredientes

**Papas**: 4 Unidades
**Caldo De Pollo**: 500 Mililitros
**Huevos**: 4 Unidades
**Ajo**: 1 Diente
**Calabaza**: 1 Unidad
**Perejil**: c/n
**Pimienta**: c/n
**Sal en escamas**: c/n
**Aceite De Oliva**: c/n
**Vinagre Blanco**: c/n
**Albahaca**: c/n
**Cebolla Larga**: 1 Unidades
**Guisantes o arvejas**: 100 grs
**Judías verdes**: 100 grs
**Maíz dulce cocido en lata**: 100 grs
**Pimentón dulce**: 1 cda
**Sal**: c/n
**Solomillo de ternera**: 400 grs
**Tomate frito**: 40 grs
**Zanahoria**: 100 grs

## Preparación de la Receta

- Cortamos las patatas o papas y la *calabaza* y hervimos en agua y caldo de *pollo* hasta que estén tiernos. Cocemos también el resto de las verduritas.
- Salteamos las verduritas junto con el *ajo*. Salteamos también la carne.
- Condimentamos la *papa* y la *calabaza* mientras hacemos un puré, con el *pimentón*, el *tomate* frito , sal y pimienta. Añadimos la carne y las verduritas y reservamos.
- Hacemos huevos poché poniendo en una olla grande con agua a *hervir* muy despacio (burbuja corta). Agregamos *vinagre* al agua, sal y echamos los huevos para que cueza apenas la clara. Los retiramos y servimos el **charquicán** en un aro con un *huevo* por encima para cada comensal. Decoramos con una hojita de *perejil*, sal en escamas y a comer.

- Podemos calentar un poco de caldo y poner alrededor del *charquicán*

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/charquican-chileno**