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