

Olla Podrida

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Chile habanero: 1 Unidad

Camotes: 2 Unidades

Chambarete con hueso: 1/2 Kilo

Codillo de cerdo: 1/2 Kilo

Fideos: 100 grs

Hierbabuena: c/n

Sal: c/n

GALLINA: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cda

Azafrán en polvo: 1 cda

Canela: c/n

Cilantro: c/n

Colinabo o nabo: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Pimienta Negra: c/n

Platano macho: 1 Unidad

Garbanzos cocidos: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva sellar las carnes y la *gallina*.
- *Sazonar* con sal y cubrir con agua.
- *Tatamar cebolla, ajo* y canela e incorporarlas a la olla
- Agregar el *azafrán* y las pimientos previamente tostadas, el *plátano*, el *camote* y el colinabo limpio y picado.
- Aromatizar con *hierbabuena* y *cilantro*.
- Incorporar los garbanzos, los fideos y por último el *chile* habanero en rodajas y apagar el fuego.
- Servir el *puchero* caliente y acompañar con tortillas calientes

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/olla-podrida>