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.
- *Tatemar cebolla*, *ajo* y canela e incorporarlas a la olla
- Agregar el *azafrán* y las pimientas 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