

# Pachamanca a la Olla



## Ingredientes

**Cilantro:** Cantidad necesaria

**Hojas de choclo:** 4 Unidades

**Choclo cortado en rodajas:** 1 Unidad

**Contra muslos de pollo:** 4 Unidades

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Habas blancas:** 1/2 Taza

**Papas moradas:** 4 Unidades

**PASTA DE AJO:** 1 cda

**Pasta de cilantro:** 2 cdas

**Ramas de chincho:** cantidad necesaria

**Vinagre Blanco:** 4 cdas

**Boniato cortado en 4 rodajas con piel:** 1 Unidad

**Chicha de jora:** 1 Taza

**Comino:** Cantidad necesaria

**Ollucos:** 4 Unidades

**Guisantes con vainas:** 100 Gramos

**Sal:** Cantidad necesaria

**Pasta de ají amarillo:** 2 cdas

**Pasta de ají panca:** 1 cda.

**Ramas de huacatay:** cantidad necesaria

**Rocoto:** cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Sobre una tabla de corte, limpiar el *pollo* retirándole la grasa.
- En un bol, colocar los trozos de *pollo*. *Condimentar* con la pasta de *ajo*, pimienta, *comino* y un poco de sal. Mezclar.
- Añadir la pasta de *ají* amarillo, la pasta de *cilantro*, la pasta de *ají panca* y un chorrillo de *vinagre*. Mezclar. Dejar macerando por 120 minutos.
- Luego agregar la chicha de jora.
- En una olla, calentar un poco de aceite. Incorporar las presas de *pollo* en el centro. Tapar y dejar cocinar a fuego medio-alto por todos sus lados y durante un par de minutos.
- Alrededor del *pollo*, añadir las verduras pre-cocidas : el *boniato*, las papas, los olluquitos, el *choclo*, los guisantes y las judías.
- A continuación, agregar las hierbas aromáticas : las ramas de *huacatay*, de chincho y *cilantro* . Bajar el fuego, tapar bien la olla y dejar cocinar por unos 15 minutos.
- Retirar luego del fuego y, sin destapar, dejar reposar por unos 10 minutos más.

- En un plato, disponer un colchón de piedras limpias y hojas de *choclo*. Montar encima las presas de *pollo* y las verduras. Decorar con algunas ramitas de hierbas y unas rodajas de rocoto.
- Servir acompañando con una jarrita de chicha de jora –caldo-.
  
- Puedes elaborar la Pachamanca con diferentes tipos de carne, como *cerdo* y *ternera*.
- Para la pasta de *ajo*, hornear 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore. Retirar y preparar un puré con un poco de aceite. Lo puedes conservar durante toda una semana.
- Para la pasta de *cilantro*, con una mixer, procesar *cilantro* con un poquito de aceite hasta triturar por completo.

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