

Pisca Andina por Zahie Tellez



Ingredientes

Arepas

Caldo De Pollo: c/n

Queso Fresco: 250 Gramos

Harina para arepas: 2 Tazas

Sal: c/n

Sopa

Cebolla cambray: 2 Unidades

Caldo De Pollo: c/n

Huevo cocido: 4 Unidades

Leche: 250 miliitros

Papa blanca: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 50 miliitros

Diente de ajo: 1 unidad

Cilantro: 1 Rama

Mantequilla: 50 Gramos

Queso Fresco: 250 Gramos

Preparación de la Receta

Sopa

- Cortar las cebollas cambray en rodajas pequeñas con todo y rabo junto con el *ajo*.
- Reservar.
- *Pelar* las papas y cortarlas en cubos.
- En una olla caliente con aceite de olivo y *mantequilla*, agregar el *ajo*, la *cebolla* cambray y finalmente incorporar las papas una vez que los otros ingredientes estén acitronados.
- *Sazonar* con sal al gusto
- Añadir caldo de *pollo* al sofrito hasta cubrir las papas.
- Dejar reposar y cocinar hasta que la *papa* este bien cocida.
- Una vez listas, agregar la leche entera, tapar y dejar cocinar por unos minutos más.
- Finalmente, agregar a la olla el queso fresco cortado en cubos y los huevos enteros cocidos

Arepas

- Rallar una porción de queso fresco y reservar.
- Hidratar el *harina* de trigo para las arepas con el caldo y *sazonar* con sal.
- Agregar la cantidad necesaria de líquido
- Amasar y formar bolitas, rellenar con el queso y darle forma de *arepa* o gordita.
- Freír en una sartén con aceite caliente y eliminar el exceso de grasa con una servitoalla
- Reservar

Emplatado

- Servir caliente en un plato hondo y adornar con *cilantro* fresco picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pisca-andina-por-zahie-tellez>