

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### **SOPAS**

#### **AJIACO CRIOLLO**

##### *INGREDIENTES:*

- 1/2 Libra Malanga amarilla
- 1/2 Gallina
- 1/2 Libra de Tasajo (charqui o carne seca)
- 1/2 Libra Malanga blanca
- 1/2 Libra Ñame
- 1 Cebolla grande
- 1 Lata de salsa de tomate
- 1 Libra Agujas de cerdo (Costillitas de cerdo bien finas)
- 1 Libra Boniato
- 1 Libra Carne de cerdo
- 1 Libra Carne de res
- 1 Libra yuca
- 1 Pimiento verde
- 2 Cucharadas de aceite
- 2 Cucharadas de sal o sal a gusto
- 2 Limones
- 2 Mazorcas de maíz
- 2 Plátanos maduros
- 2 Plátanos verdes
- 28 Tazas de agua
- 3 Dientes de ajo

##### *PREPARACION:*

Corta el tasajo en tres o cuatro partes y ponlo a remojar la noche anterior.

A la mañana siguiente bota esa agua.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

En una cazuela grande, hierva en las 28 tazas de agua el tasajo y la gallina cortada en cuatro por una hora.

Añade la falda, la carne de cerdo cortada en trozos y las costillitas dejándolo hervir una hora más.

Con una espumadera, quítale la espuma y la grasa.

Sofríe en el aceite la cebolla, el ajo y el pimiento verde.

Una vez que la cebolla se vea cristalina, añade la salsa de tomate y la mitad de la sal.

Pela las verduras y ponlas en la cazuela en el orden que aparecen en la receta, cada vez que añada plátano agrega limón para que el caldo no se oscurezca.

Además, añade el sofrito mientras añade las verduras.

Tápalo y continua cocinando sin revolver a fuego lento por una hora más hasta que todas las verduras estén blandas.