

Maggi



AJIACO A LA CRIOLLA

Comparte este delicioso Ajiaco a la criolla para 8 personas

8 porciones porciones / Dificultad baja / 90 minutos

INGREDIENTES

- 3 muslos de pollo.
- ½ libra de carne de cerdo.
- 4 papas peladas cortadas.
- 3 malangas peladas cortadas.
- 3 yucas peladas cortadas.
- 3 boniatos pelados cortados.
- 1 calabaza pelada cortada.
- 3 mazorcas de maíz cortadas.
- 1 cebolla grande cortada en dados pequeños.
- 6 dientes de ajos machacados.
- 3 ajíes cortados en dados pequeños.
- 1 tableta de Caldo Pollo con tomate MAGGI®.
- 1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
- Especias (comino, pimienta negra molida y orégano).
- 1 taza puré de tomate.
- 2 litros de agua.

PREPARACIÓN

En una olla a presión grande, sofríe la carne, el pollo con la cebolla, el ajo, el ají, el comino, la pimienta molida, el orégano y el puré de tomate.

2. Incorpora la tableta de **Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®**, previamente triturada y la **Sazón Costillita Ahumada MAGGI®**, y remueve bien.

3. Cuando todo esté bien sofrido, agrega las viandas picadas en trozos y cubre todo el contenido con agua. Tapa entonces la olla y cocina a presión por una hora.

4. Transcurrido este tiempo, retira del fuego, y destapa la olla cuando pierda la presión. Vuelve a encender el fuego, ahora por 10 minutos, hasta que el ajiaco espese. Rectificar sal y pimienta. Este plato debe servirse bien caliente.