



POTAJE DE CHÍCHAROS

Delicioso Potaje de chícharos para 6

6 porciones porciones / Dificultad baja / 60 minutos

INGREDIENTES

2 tazas de chícharos.
¼ taza de tocineta cortada en cubos al gusto.
2 malangas grandes cortadas en cubos.
1 libra de calabaza cortada en cubos grandes.
2 tabletas de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.
5 dientes de ajo machacados.
1 ají pimiento picado finamente.
1 cebolla mediana picada finamente.
2 hojas de cilantro.
1 cucharadita de comino molido.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Llena con agua una olla a presión hasta la mitad y vierte los chícharos y la tocineta en ella.
2. Deja cocinar, tapada, a fuego bajo, durante 45 minutos.
3. Transcurrido este tiempo, retira del fuego y espera a que la olla pierda presión para destapar.
4. Una vez destapada, agrega un poco más de agua e incorpora la malanga y la calabaza.
5. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla, el cilantro y el ají durante unos segundos.
6. Añade los ajos y saltea un poco más. Agrega este sofrito a los chícharos. Revuelve bien.
7. Adiciona las tabletas de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®, previamente trituradas y disueltas en un poco de agua, e integra a los chícharos.
8. Sazona con comino. Rectifica con sal al gusto y déjalo cocinar a fuego lento durante 10 minutos o más hasta que las viandas estén blandas. Sirve caliente.