

Maggi



SOPÓN DE PUERTO PRÍNCIPE

Comparte este delicioso Sopón de Puerto Príncipe con 6 personas

6 porciones porciones / Dificultad baja / 100 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de tasajo cortado en cubos.
- ½ taza carne de cerdo cortado.
- 1 muslo de pollo cortado en cubos.
- 1 tableta Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.
- 1 sobre Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
- 1 boniato cortado en cubos.
- 1 yuca cortada en cubos.
- 2 malangas cortadas en cubos.
- ½ calabaza cortada en cubos.
- 2 plátanos verde cortados en cubos.
- 2 plátanos maduros.
- 2 mazorcas de maíz cortadas.
- 4 tomates cortados en tiras.
- 1 ají pimiento cortado en tiras.
- 1 cebolla cortada en tiras.
- 6 dientes de ajo machacados.
- 1 limón.
- 5 tazas de agua.
- Cilantro.
- Pimienta blanca molida al gusto.
- 1 cucharadita de comino.
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una cazuela profunda, calienta el aceite y sofríe las carnes.
2. Incorpora el ajo, la cebolla, el ají y los tomates.
3. Cocina por unos segundos y cuando las carnes estén semiblandas, adiciona la tableta **Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®**, previamente triturada y diluida en agua.
4. Añade el boniato, la yuca, la malanga, el plátano verde, el maíz, la **Sazón Costillita Ahumada MAGGI®** y el agua.
5. Tritura en el mortero el comino con sal, el cilantro, la pimienta molida y añade el

jugo de limón, antes de echarlos a la cazuela.

6. Deja cocinar tapado, a fuego medio, durante una hora.

7. Transcurrido ese tiempo, incorpora la calabaza y el plátano maduro y rectifica el sabor con sal y pimienta. Deja cocer por 20 minutos más.