Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

Para almorzar

29 julio, 2022

¿Qué tal te pareció esta receta? >

Ajiaco Santafereño

Una reliquia gastronómica en Colombia. Descubre cómo preparar un delicioso ajiaco santafereño al estilo Zenú.

60 min. 4 porciones

Compartir **Imprimir**

COMPRAR PRODUCTOS

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

2 dientes de ajo
2 ramas de apio
4 ramas de cebolla larga
1 manojo de guasca fresca
½ cucharada de sal
½ cucharadita de comino molido
1 cubito de caldo de pollo
4 litros de agua

Para terminar el ajiaco

½ libra de papa criolla cortada en trozos pequeños
½ libra de papa sabanera en láminas
½ libra de papa nevada en cubos medianos
1 cucharada de guasca seca
1 lata de arvejas con zanahoria Zenú
1 lata pequeña de maíz Zenú
cucharadita de sal
4 cucharadas de alcaparras
½ taza de crema de leche
1 aguacate para acompañar

Preparación

Preparación del ajiaco paso a paso:

1. En una olla agregar todos los ingredientes de la cocción del pollo y cocinar a fuego medio durante 30 minutos tratando de que los ingredientes nunca hiervan fuertemente. Retirar las ramas de apio, el manojo de guasca, la cebolla de rama y la pechuga de pollo. Desmechamos el pollo y reservamos.
2. Ahora agregar los tres tipos de papa al caldo, la guasca seca y la sal. Cocinar hasta que la papa criolla se deshaga y la sopa esté espesa, puede ser entre 20 y 30 minutos.
3. Cuando tome la textura deseada añadir la lata de arvejas con zanahoria Zenú, la lata de maíz Zenú y la mitad del pollo.
4. Sirve la sopa en un plato hondo, agrega un poco de pollo por encima, decora con la crema de leche y termina con un par de alcaparras. Acompaña el ajiaco con arroz blanco, banano y aguacate, son los acompañantes más tradicionales.

Tip

Nunca dejamos atrás nuestras tradiciones y seguimos preparando las recetas más icónicas de nuestro país. ¡Hazlo tú también!

Productos relacionados

COMPRAR PRODUCTOS

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

Arvejas Con Zanahoria Zenú

Maíz

También te puede gustar

ɔ junio, 2022

opa de lentejas

a sopa de lentejas es una reparación muy tradicional en...

Conoce más →

12 noviembre, 2021

Bandeja paisa

Hoy queremos sorprenderte en grande con una receta trae d...

Conoce más →

16 noviembre, 2021

Arroz Atollado

El arroz atollado proviene del Pacífico colombiano, espec...

Conoce más →

Descubre más

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

COMPRAR PRODUCTOS