

Bogota Ajiaco

Toplam 131 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 76 dk

6 kişilik

Orta

~445 kcal

Açılış 17/10

Ajiaco, tavuk, üç çeşit patates, mısır ve guasca otunu kapari, krema ve avokadoyla tamamlayan Bogota çorbasıdır.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk göğsü
- 500 gr Sarı patates
- 500 gr Beyaz patates
- 400 gr Kırık patates
- 3 adet Mısır koçanı
- 3 yemek kaşığı Guasca otu
- 3 dal Taze soğan
- 2 diş Sarımsak
- 10 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 su bardağı Kapari
- 0.5 su bardağı Krema
- 2 adet Avokado
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk göğsü, taze soğan, sarımsak ve tavuk suyunu tencereye alın.
2. Tavuk göğsünü 30 dakika haşlayın.
3. Tavuk göğsünü çıkarıp didikleyin.
4. Sarı patatesi ince dilimleyip tencereye ekleyin; 20 dakika pişirin, çorba doğal koyulaşsın.
5. Beyaz patates, kırık patates ve mısır koçanlarını ekleyip 18 dakika pişirin.
6. Didiklenmiş tavuk ve guasca otunu katlayarak 10 dakika kaynatın.
7. Ajiacoyu kapari, krema, avokado ve karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Sarı patatesi önce ekleyin, dağılıp çorbanın kullanmadan koyulaştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Kapari, krema ve avokadoyu ayrı kaselerde sofraya getirin.

Alerjenler

Süt