

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di Bogota di pollo e patate

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 2 petti di pollo
- aglio e cipolla
- brodo di pollo
- 12 piccole patate gialle tagliate a metà
- 2 pannocchie di mais tagliate a metà
- 8 patate medie
- sbucciate e tagliate a fette da 5mm
- 1 pugno di scalogno
- 1 pugno di cilantro
- 8 cucchiaini di guascas
- 1 tazza di panna
- 2 cucchiaini di capperi scolati
- 2 avocado
- sbucciati snocciolati e affettati finemente
- sale

## PREPARAZIONE

**1** La notte prima marinare i petti di pollo con l'aglio, la cipolla ed il sale.

In una casseruola da 4 litri, mettere il petto di pollo, aggiungere l'acqua e cuocere fino a che sia tenero. Trasferire il pollo in un piatto. Rimuovere la pelle del pollo e scartarla.

Tagliare il petto di pollo in strisce.

Cuocere le patate nella casseruola con il brodo di pollo fino a che inizia a disgregarsi.

Aggiungere più brodo a piacere. A questo punto la zuppa dovrebbe essere densa e morbida.

Aggiungere una manciata di scalogni, una manciata di cilantro, le patate affettate, le guscas e il mais. Quando è tutto cotto rimuovere il cilantro e lo scalogno.

Servire il pollo in scodelle per zuppa e versarci la zuppa sopra.

Versare 3 cucchiaini di panna e 1 cucchiaino di capperi tritati in ciascuna ciotola. Disporre le fette di avocado sopra.