

SECONDI PIATTI

Punchero Bogotano

LUOGO: Sud America / Colombia

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



INGREDIENTI

1/2 pollo
500gr di maiale
500gr di costolette
250gr di carne
500gr di salsiccia alla griglia
2 platani freschi
750gr di iucca
750gr di patate
4 foglie d'alloro
4 teste d'aglio
2 cucchiaini di sale
paprika.

PREPARAZIONE

- 1 L'acqua deve cuocere per circa un'ora a fuoco medio con il pollo, la carne, le costolette, la salsiccia grigliata, le foglie d'alloro, l'aglio, il timo e un po' di sale e paprika. Non appena le

costolette sono pronte devono essere estratte dal brodo. Quindi dovete aggiungere i platani e i tutoli al brodo.

Dopo circa 15 minuti, anche le patate e la verza dovranno essere aggiunte, seguite dalla iucca.

Prima di aggiungere nuovamente la carne al preparato dovete aspettare che la zuppa bolla per 25 minuti. Bisogna far raffreddare un po' il preparato. Dopo averlo raffreddato dovete separare gli ingredienti dall'acqua e servirli separati l'uno dall'altro se possibile, così che ogni porzione sia costituita da un po' di tutti gli ingredienti.

La carne e i platani vengono serviti separatamente.