

Ajiaco Bogotano

Description

This soup is usually thick and rich, and makes a substantial main meal as well as an patisserie. Cornmeal cakes or ‘arepas’, are traditionally added to many meals, and in this dish avocado, rice and capers.

Ajiaco Bogotano or Bogota’s Soup **(English version below)**

- 3 pechugas de pollo
- 1 1/2 litros de agua
- 1 litro de leche
- 1 cubo de caldo de gallina
- 1 cebolla larga (o 3 Spring onions).
- 2 hojas de Laurel (Bay leaves)
- 3 cucharadas de Cilantro fresco y picado
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 1 libra de papa sabanera o papas rojas peladas y cortadas en cuadros
- 10 pequeñas papas criollas o papas amarillas, peladas y cortadas en mitades
- 4 Mazorcas, sin hojas y partidas por mitades
- 1 taza de doble crema
- Alcaparras (opcional)
- Guascas “Gallant soldiers leaves” (o orégano)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla suficientemente grande se vierte el agua y al leche y se colocan las pechugas y el gajo de cebolla entero, y se pone a fuego medio alto.
2. Luego se añaden el cubo de caldo de gallina, las hojas de laurel, sal, comino y pimienta al gusto.
3. Se añaden las mazorcas, las papas rojas y se dejan cocinar hasta que ablanden.
4. Luego se adiciona las papas criollas (o papas amarillas), y se dejan cocinar hasta que espese.
5. Se saca el pollo aparte para poder desmenuzarlo en trozos medianos.
6. Se baja la temperatura a fuego medio, y se le agrega de nuevo el pollo.
7. Se añade un manojo de guascas (o se puede sustituir por una cucharada de orégano y se retiran antes de servir.
8. Se retira la olla del fuego y se sirve el ajiaco caliente.

Nota:

Se puede acompañar con tajadas de aguacate y arroz blanco y se sirven en un plato extra.
Se sirven alcaparras y crema de leche en platos separados.

Ajiaco Bogotano or Bogota's Soup **(English version)**

- 3 chicken breast.
- 1 1/2 litres of water
- 1 litre of milk
- 1 chicken stock cube.
- 3 spring onions.
- 2 bay leaves.
- 3 tbp chopped fresh coriander
- 1/2 tsp ground cumin
- 500 gr of red potatoes peeled and cut into squares.
- 10 small yellow potatoes peeled and cut into halves.
- 4 corn in a cob without leaves and cut in halves
- 1 cup of double cream
- Few capers (optional).
- Guascas leaves "Gallant soldiers leaves" or you can use1 tbsp of oregano.
- Salt and pepper.

Preparation

1. In a large pot pour the water and milk and place de chicken an onions and set in medium heat.
2. Add the chicken stock cube, bay leaves, cumin, salt a peppers.
3. Add the corn on the cob, red potatoes and let cook until tender.
4. Then add the yellow potatoes and let to cook until the soup gets thicker.
5. Take the chicken apart and shred by hand into medium sized pieces.
6. Added a bunch of guascas (or it can be replaced by a teaspoon of oregano), and remove before serving.
7. Remove the pot from the heat and serve it hot.

Notes:

You can serve it with a slice of avocado and white rice in one extra plate.
Capers and double cream can be served in another extra plate too.