



Caldo de Pollo con Papa

Description

This is a popular broth almost everywhere you go, and especially in Colombia. It's a favorite meal after a night out or when you feel a little bit poorly. It's also great for everyday breakfast.

Caldo de Pollo con Papa or Chicken Soup with Potatoes (English version below)

Ingredientes para 4 porciones

- 4 piezas de pollo incluido los huesos
- 8 o 10 papas peladas y cortada en cuadros grandes
- 1 gajo cebolla larga
- 1 manojo de cilantro
- 2 cubos de caldo de pollo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 2 litros de agua aproximadamente
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla grande poner el agua a hervir a fuego alto junto con el pollo, cebolla, ajo, ramas de cilantro, cubos de caldo y comino.
2. Cuando ya haya cocinado el pollo por 1 hora agregar la papa, la sal y la pimienta al gusto.
3. Dejar cocinar por otros 30 minutos mas o hasta que la papa esten blanda pero no desleida.
4. Servir caliente con mas cilantro picado.

Chicken Soup with Potatoes (English version)

Ingredients made 4 portions

- 4 pieces chicken+ bones
- 8 or 10 peeled and diced potatoes
- 1/2 bunch of spring onions
- 1 full-hand of coriander
- 2 chicken bouillons
- 1 teaspoon of cumin
- 1 teaspoon of garlic paste
- 2 litres of water proximate

Preparation

1. In a large pot bring water to boil over high heat, add the chicken, onion, garlic, coriander, chicken bouillons and cumin.
2. Once you've cooked the chicken for 1 hour add the potatoes and salt and pepper to taste.
3. Let cook for another 30 minutes or until the potatoes are tender but not diluted.
4. Serve hot with more chopped coriander.