



Changua

Description

Changua or Milky Soup can be an easy breakfast or a good snack for mid-afternoon. It is very popular everywhere in Colombia.

Changua or Milky Soup (English version below)

Ingredientes

- 1 taza de leche
- 1/2 taza de agua
- 1 gajo de cebolla larga
- 1 ramito de cilantro
- 1 huevo
- Sal al gusto
- Cilantro picado para decorar.

Preparacion

1. En una olla mediana colocar la leche, el agua, la cebolla y el ramo de cilantro.
2. Poner a fuego medio y dejar hervir.
3. Añadir a la mezcla, un huevo sin cascara y sal al gusto.
4. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego y Servir.

Nota: Se puede servir con pan y se puede decorar con cilantro picado y pan.

Milky Soup (English version)

Ingredients

- 1 cup of milk
- 1/2 cup water
- 1 slice green onions
- 1 bunch of coriander
- 1 egg
- Salt to taste
- Chopped cilantro for garnish.

Preparation

1. In a medium saucepan place the milk, water, onioncoriander bunch.

2. ~~Cook over medium heat and bring to boil.~~
3. Add to the mix, an egg without shell and salt to taste.
4. When the mixture begins to bubble, lower the heat and serve.

Note: Serve with bread and you can decorate with chopped coriander and bread