



Cuchuco de Cebada Perlada

## Description

This is my Mother's recipe. She is from the Boyaca region in Colombia where they call this broth "Cuchuco". In indigenous Muisca language this means: thick soup made with barley, wheat or Corn grain, some vegetables and meat.

## Cuchuco de Cebada Perlada or Pearl Barley Broth (English version below)

Cuchuco es un alimento que consiste en el maíz, la cebada o trigo en grano pelado y trozado o semimolido, que se usa para hacer sopas en Colombia, especialmente en el altiplano de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca.

## Ingredientes

- 250 gramos de Cebada Perlada (Remojada en agua por lo menos por 2 horas)
- 500 gramos de Costillas de Cerdo
- 1 Cebolla finamente picada
- 2 Zanahorias finamente picadas
- 4 ramas de apio finamente picado
- 250 gramos de habas
- 100 gramos de arvejas
- 1 manojo de cilantro fresco picado
- 1 manojo de espinacas pequeñas or Baby Spinach (opcional)
- 500 gramos de papa cortadas en cubos pequeños
- 2 cubos de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación

1. Ponga las costillas de cerdo en una olla, cubrir con agua fría y sazone con sal, pimienta.
2. Ponga la olla a fuego medio bajo y cocine durante 30 minutos, o hasta que este cocido.
3. Agregue el caldo de pollo, cebollas, zanahorias, apio, papas, habas y la cebada perlada y cocine por otros 15 minutos a fuego medio.
4. Cuando empiece a hervir de nuevo, reducir a fuego bajo y cocine lentamente durante 45 minutos.
5. Agregar agua si se comienza a secar demasiado.

## Pearl Barley Broth (English version)

### Ingredients

- 250 grams pearl barley (Soaked it in water for a least 2 hours)
- 500 grams pork ribs
- 1 Onion finely chopped
- 2 Carrots, finely chopped
- 4 Celery sticks, finely chopped
- 250 grams broad beans
- 100 grams peas
- 1 handful fresh coriander finely chopped
- 1 handful baby spinach. (optional)
- 500 grams potatoes cut into small cubes
- 2 chicken stock cubes
- Salt and pepper to taste

### Preparation

1. Put the pork ribs in a large pan, cover with cold water and season with salt, pepper.
2. Bring to the boil, then lower the heat and simmer for 30 minutes, or until cooked.
3. Add the chicken stock bouillons, onion, carrots, celery, potatoes, broad beans and the pearl barley and cook for other 15 minutes on medium heat
4. Bring to the boil again, then reduce to a simmer and cook over a low heat for 45 minutes.
5. Top up with water if it begins to dry out too much.
6. Stir though the baby spinach and coriander. Serve hot.