



Puchero Santaferño

Description

This is a comforting pot stew. One of the great things about stew is that the low and slow cooking makes even the toughest cut of meat fork tender. This stew is perfect for a casual entertaining or you can freeze the extra portions for later date.

Puchero Santaferño or BigSantafe's Stew (English version below)

Tiempo de preparacion: 20 minutos

Tiempo de coccion: 1 hora y 30 minutos.

Ingredientes para 4 porciones

- 2 pechugas de pollo.
- 500 gramos de lomo de cerdo.
- 500 gramos de carne de res
- 4 pedazos d mazorca.
- 4 pedazos de yuca medianos. (Opcional)
- 6 arracachas.
- 2 platanos verdes.(Opcional)
- 8 o 10 papa sabanera o roja peladas
- 1 cebolla larga o un atado de spring onions.
- 1 manojo de cilantro.
- 2 cubos de caldo de pollo.
- 1 cucharada de triguisar o adobo completo.
- 1 cucharada de comino en polvo.
- 1 cucharadita de pasta de ajo.
- 2 litros de agua aproximadamente.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 taza de hogao ver receta bajo el mismo nombre.

Preparacion

1. En una olla grande poner el agua a hervir a fuego alto, agregar los condimentos y las carnes.
2. Cuando ya hayan cocinado por 1 hora agregar los otros ingredientes.
3. Dejar cocinar por otros 30 minutos mas o hasta que la papa, yuca y platanos esten blandos pero no desleidos.
4. Servir caliente y adicionar por encima una cucharada de hogao.

Nota:

Se puede acompañar con arroz aguacate o ensalada.
Picar mas cilantro y decorar.

Big Santafe's (English version)

Prep time: 20 minutes

Cooking time: 1 hour and 30 minutes.

Ingredients made 4 portions

- 2 chicken breasts.
- 500 grams of pork meat.
- 500 grams of beef meat.
- 2 corn on the cob (cut in half)
- 4 medium pieces of yuca, cassava or tapioca root peeled.(Optional)
- 6 parsnips
- 2 green plantains (Optional)
- 8 or 10 of red peeled potatoes.
- 1 bunch of spring onions.
- 1 full-hand of coriander.
- 2 chicken bouillon.
- 1 tbsp of all purpose seasoning or 1 tbsp of paprika.
- 1 tbsp of cumin
- 1tsp of garlic paste.
- 2 litres of water proximate.
- Salt and pepper.
- 1 cup of Hogao or Colombian tomato's sauce.

Preparation

1. In a large pot bring water to boil over high heat, add the seasoning and the chicken.
2. Once you've cooked the chicken for 1 hour, add the other ingredients.
3. Let cook for another 30 minutes or until the potatoes, cassava and plantains are tender but not diluted.
4. Serve hot and add a tablespoon of hogao or tomato sauce.

Note:

You can use white rice, avocado or salad as accompaniment .
Chop more coriander for decoration.