



Sancocho de Pollo

## Description

Esta es una sopa de pollo muy sabrosa. Tradicional en la cocina colombiana, es posible hacer este plato con diferentes carnes como cerdo, carne o pescado.

## Sancocho de Pollo or Colombian Chicken Stew (English version below)

### Ingredientes para 4 porciones

- 4 piernas de pollo
- 4 pedazos d mazorca
- 4 pedazos de yuca medianos
- 8 o 10 papa sabanera o roja peladas
- 2 platanos verdes o semi-maduros
- 1 cebolla larga o un atado de spring onions
- 1 manojo de cilantro
- 2 cubos de caldo de pollo
- 1 cucharada de adobo completo o curcuma
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 2 litros de agua aproximadamente
- Sal y pimienta al gusto

### Preparacion

1. En una olla grande poner el agua a hervir a fuego alto, agregar los condimentos y el pollo.
2. Cuando ya haya cocinado el pollo por 30 minutos 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.

### Nota:

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

## Sancocho or Colombian Chicken Stew (English version)

This is a very tasty chicken stew. Traditional in Colombian Cuisine, it is possible to make this dish with different meats like pork, beef or fish.

### Ingredients made 4 portions

- 4 chicken leg quarters
- 2 corn on the cob (cut in half)
- 4 medium pieces of yuca, cassava or tapioca root peeled
- 8 or 10 of red peeled potatoes
- 2 green or semi-ripe plantains cuted in 4 pieces
- 1 bunch of spring onions
- 1 full-hand of coriander
- 2 chicken bouillon
- 1 tbsp of all purpose seasoning or 1 tbsp turmeric
- 1 tbsp of cumin
- 1tsp of garlic paste
- 2 litres of water proximate
- Salt and pepper

### 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 30 minutes 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.

### Note:

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