

CHUPE PERUANO

INGREDIENTES:

- 1 pollo entero
- 1 kg papas
- 1 cebollín.
- 1 ajo porro.
- 1 manojito de cilantro
- 1 pimentón verde grande, sin semillas.
- 2 ajíes dulces, sin semillas
- 3 dientes de ajo
- 3 Jojotos (Maíz tierno entero) cortados en dos partes.
- 1 lata grande de maíz jojoto en granos.
- 1 lata de Crema de Leche.
- ½ Kg de queso blanco duro, cortado en daditos
- 3 tazas de caldo básico de pollo (o 2 Cubitos de caldo de Pollo).

PREPARACIÓN:

Hervir el pollo troceado, sin piel en agua con sal, pedazo de pimentón y cebolla (este liquido será nuestro caldo base) cuando el pollo este blando retirarlo y desmenuzarlo, Preparar los vegetales y ponerlos a cocinar junto con el pollo y el caldo básico, reservar los jojotos. Retirar los vegetales con poco caldo y licuarlos, junto con una cuarta parte del maíz jojoto en granos. Incorporar el pollo y los vegetales licuados al caldo, incorporar las papas en cubos y el saldo de la lata de maíz. Dejar reducir, reponiendo el líquido perdido de ser necesario, cuando las papas estén blandas retirar la olla del fuego y añadir el contenido de la lata de Crema de Leche.

Servir en plato hondo de barro con un trozo de maíz en cada uno, acompañándolo con dos cucharadas de daditos de queso blanco duro.