

LA RECETA DE HOY



Ajiaco

Ingredientes

- Sobras de asado (longaniza, carne, cerdo)
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cebollas cortadas en pluma
- 2 zanahorias peladas y en rodajas
- 1/2 trozo de pimentón cortado en tiras finas
- 1 diente de ajo picado fino
- 1 cucharada de orégano
- 4 a 6 papas peladas

Preparación

Para comenzar, cocinar la cebolla en la olla sin aceite para que bote el agua y quede suave, por

unos 5 minutos. Agregar el aceite y sofreír la cebolla y el ajo y el orégano por 5 minutos. Añadir la carne y tapar con agua caliente. Dejar hervir a fuego bajo por media hora. Añadir la zanahoria, salpimentar y cocinar por 4 minutos más. Después, pelar las papas y cortar en cuatro. Dejarlas en agua para que no se pongan negras. Sacar las papas de agua y añadirlas en la sopa. Tapar nuevamente con agua y rectificar la sal. Cocinar 10 minutos y servir caliente.

EL TIEMPO

Concepción | Hoy

07:00/ 12°
 12:00/ 13°
 16:00/ 13°
 20:00/ 11°



Lluvia

Mañana

Min/9° | Max/14°



Lluvia

Indice Radiación

Indice 1

Riesgo Bajo

EMERGENCIAS

Ambulancias	131
Bomberos	132
Carabineros (emergencias)	133
PDI	134
Fonodrogas	135
Socorro Andino	136
Información Policial	139
Fonoacción Sernac	143
Fono Niños	147
Conaf	130
Violencia de género	144
Delitos Sexuales	225657425
Alcohólicos Anónimos	227771010

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.