

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

**LECTOR CHEF:** Envíanos tu receta favorita a [redaccion@hoyxhoy.cl](mailto:redaccion@hoyxhoy.cl), acompañada por una foto de la elaboración respectiva.