



## Ajiaco con carne CARDISO

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

### Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo CARDISO.
- Taza y media de maíz tierno.
- 500 gr. papa criolla.
- 650 gr. papa sabanera.
- 1 manojo cebolla larga.
- 10 gr. guascas seca.
- 4 tazas leche.
- Sal al gusto.

**Para acompañar:** Aguacate, crema de leche, alcaparras, arroz blanco, gotas tabasco al gusto.

### Preparación:

1. En una olla grande ponemos a hervir agua y añadimos la pechuga CARDISO entera a cocinar con pizca de sal. Cuando esté a medio cocer, reemplazamos el agua que se ha consumido por 4 tazas de leche, hirviendo esta mezcla añadimos la papa criolla cortada a la mitad con piel, la papa sabanera pelada y cortada en cuartos, la guasca, la cebolla larga cortada en aros pequeños y la sal, agregamos el maíz y seguimos cocción.
2. Cuando la pechuga CARDISO esté blanda, la retiramos de la olla y en una fuente la desmechamos grueso. Tenemos el aguacate listo, las alcaparras y la crema de leche para servir.
3. Devolvemos la pechuga desmechada a la olla, damos unos minutos de hervor y apagamos fuego, dejamos olla tapada hasta el momento de servir.
4. Servimos nuestro ajiaco con aguacate, crema de leche y alcaparras.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58  
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A  
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912

