



## Sancocho especial con carnes 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 Pollo CARDISO.
- 1 kg. de hueso de costilla CARDISO.
- 1 kg. de espinazo o hueso de cerdo CARDISO.
- 3 Mazorcas picadas.
- 1 Arracacha finamente picada.
- 250 gr. de ahuyama.
- 5 papas peladas y picadas en tamaño grande.
- 6 plátanos verdes picados a mano no muy pequeños.
- 1 yuca cortada y pelada
- 2 tallo de cebolla larga.
- 1 cebolla cabezona grande.
- 5 hojas de cimarrón.
- 4 dientes de ajo finamente picados.
- 1 cubito de caldo de gallina.
- Cilantro y sal al gusto.

**Para acompañar:** Patacones, arroz blanco, ají picante, aguacate o guacamole.

### Preparación:

En una olla grande poner cocinar primero el agua con Pollo y el hueso de costilla CARDISO. Cuando haya hervido lo suficiente agregar el cimarrón, las cebollas, las mazorcas picadas en trozos, la arracacha bien picada y la ahuyama a fuego alto, por media hora aproximadamente.

Agrega la sal, el espinazo de cerdo CARDISO y los plátanos picados. Dejar cocinar los plátanos por una hora aproximadamente hasta que el pollo ablande y los plátanos hayan dado contextura espesa al sancocho.

Después agrega la yuca, la papa, el caldo de gallina y los ajos, cuando la papa esté lista, el sancocho ya está listo para servir.

Sirve y prepárate a disfrutar de este exquisito plato, si deseas añade cilantro picado al servirlo.

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

