

## PLATO DE FONDO

# AJIACO



### Ingredientes:

- La carne que te haya sobrado del asado
- Aceite De Oliva
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1/2 pimentón
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de ají de color
- Los aliños que más te gusten
- 1 taza de salsa de tomates más
- 1 taza de vino blanco
- 3 o 4 papas

### Preparación

- Cortar y picar en trozos pequeños la carne que te haya sobrado del asado. Elimina el exceso de grasa.
- En una olla grande poner aceite de oliva y agregar la carne, dorar y agregar 2 cebollas + 2 zanahorias, + 1/2 pimentón + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharada de ají de color + los aliños que más te gusten + 1 taza de salsa de tomates más + 1 taza de vino blanco y deja hervir por tres o cuatro minutos.
- Agregar la cantidad de agua necesaria para cubrir todo por dos dedos.



- Cocinar a fuego alto hasta que empiece a hervir.
- Bajar el fuego y cocinar por 1 hora más.
- Agregar 3 o 4 papas, peladas y cortadas en trozos grandes y cocinar hasta que las papas estén tiernas.
- Servir con cilantro picado y disfrutar.

