Kolumbijska zupa ziemniaczana z kurczakiem

Dagooshya

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- ćwiartki kurczaka - 2 szt.
- bataty - 300 g
- ziemniaki - 400 g
- mleko - 1/2 litr
- woda - 1/2 litr
- suszony tymianek - 1/2 łyżka
- mała cebula - 1 szt.
- kukurydza cukrowa - 2 szt.
- posiekana świeża kolendra - 2 łyżka
- olej arachidowy - 1/2 łyżka
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta
- kapary - 2,5 łyżka
- śmietana 12% - opcjonalnie - trochę
- plasterki avocado - kilka

Dodatkowe info:

Ajiaco bogotano - bo tak nazywa się owa zupa - była dla mnie kompletnym zaskoczeniem. Połączenie niektórych składników wydało mi się zadziwiające. Jakim cudem pasują do tego kapary, czy awokado? Okazało się jednak że wszystkie składniki współgrają ze sobą znakomicie. :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę drobno siekamy, czosnek obieramy i zgniatamy. Ziemniaki obieramy i kroimy mniej więcej w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy cebulę, a gdy się zeszkli (nie zarumieni), dodajemy suszony tymianek i czosnek. Przesmażamy przez minutę. Dodajemy ziemniaki, przesmażamy 2-3 minuty i zdejmujemy z ognia.

KROK 2: Kurczaka wkładamy do garnka, zalewamy wodą (tak, aby pokryła całego kurczaka), doprowadzamy do wrzenia i wylewamy, gdy przestaną pojawiać się nowe szumowiny.

KROK 3: Kurczaka wkładamy z powrotem do garnka, zalewamy świeżą wodą (1/2 litra) i mlekiem. Dodajemy podsmażone warzywa, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy pod

przykryciem 40 minut.

KROK 4: Kukurydze kroimy na mniejsze kawałki. Wyławiamy z zupy kurczaka, wrzucamy kukurydzę, zwiększamy ognień i gotujemy 10 minut, już bez przykrycia. W między czasie mięso oddzielamy od kości. Następnie wrzucamy mięso z powrotem do garnka, dodajemy posiekaną kolendrę, doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy i zdejmujemy z ognia.

KROK 5: Zupę nakładamy do głębokich misek tak, aby w każdej znalazły się ziemniaki, kurczak i kukurydza, wkładamy po kilka plastrów awokado, dodajemy ok. 1/2 łyżki kaparów na miseczkę i dodajemy odrobinę śmietany. Smacznego! :)