

**Concurso "Culturas conectadas"**

Modalidad Receta

<b>Ficha de la Receta</b>		Nº receta (a rellenar por la organización):	<b>32</b>
<b>Título de la receta</b>	<b>ESCABEBECHE DE POLLO</b>		
<b>Región y/o país</b>	<b>SANTA CRUZ BOLIVIA</b>		
<b>Ingredientes</b>	<p>1 ½ de Pollo          3 zanahoria          3 cebolla          3 dientes de ajo          1 locoto          3 hojas de Laurel          Orégano, Pimienta gorda, 4 Clavos de olor          Sal, aceite, 1 caldo de pollo          ½ vaso de Vinagre          ½ de vainitas (judías verdes)          ½ coliflor</p>		
<b>Modo de elaboración</b>	<p>Lavar bien el pollo y las verduras, luego cortamos en trozos el pollo las cebollas, el locoto, las judías, las zanahorias, ajos y coliflor.          En una olla ponemos a cocer el pollo y todas las especias, las cebollas, el ajo, sal y las hojitas de laurel cuando ya esté listo reservar.          En una cacerola sofreímos las zanahorias ya partidas, la cebolla y el locoto agregar un chorro buen chorro de vinagre y el caldo de pollo, cuando se suavice, la zanahoria, agregar el pollo, dejar hervir un poco más hasta q esté al gusto de cada uno y listo para servir.....!!!!!!</p>		
<b>Fotografía de la receta</b>			

Cofinanciado por: