



Al usar nuestros servicios, aceptas nuestra [Política de Cookies](#) y nuestros [Términos y Condiciones](#)

ACEPTAR



Ajiaco o valdiviano

3 Ideal para prepararlo al otro día del asado familiar con lo que queda de carnes.



Pamela Bermudez Valdes

📍 Santiago de Chile

cooksnap

Ingredientes

👤 4-5 personas

8 papas medianas

1 zanahoria grande

2 cebolla pequeñas

2 dientes ajo

pimentón

carne de asado

costillar asado

longanizas asadas

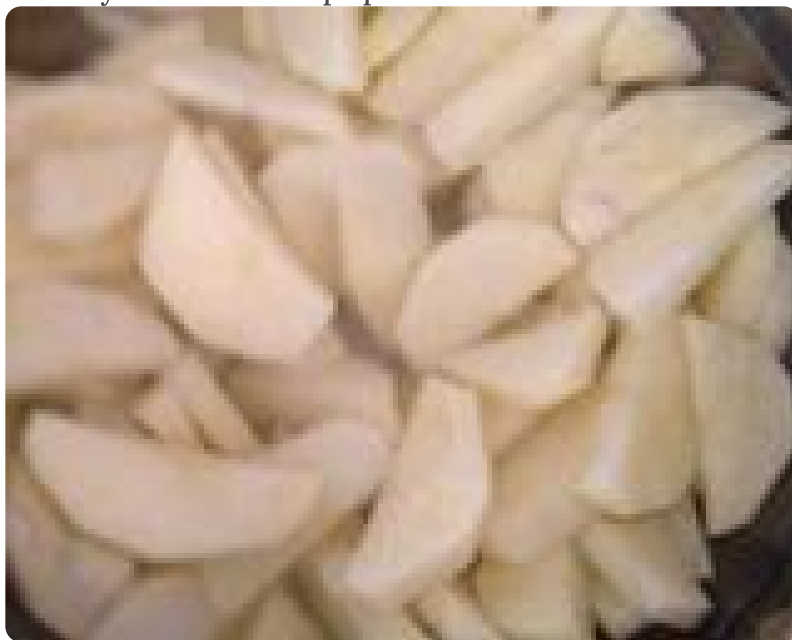
sal

pimienta

orégano

Pasos

1 Pelar y rebanar las papas.



2 Rebanar las zanahorias pimentón, ajo y cebollas, sofreír.



- 3 Picar en rebanadas la carne de vacuno, cerdo y longaniza.



- 4 Sofreír las verduras y la carne, agregar agua hervida, sal, aliños, cocer por 10 min a fuego medio. ¡Listo y exquisito!

