

Receta de Sancocho Colombiano

Ingredientes:

- 1 kg de carne (res, pollo o cerdo)
- 2 mazorcas en trozos
- 3 papas peladas
- 2 yucas en trozos
- 1 plátano verde
- 1 cebolla larga
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- Cilantro, comino, sal y pimienta
- Agua

Preparación:

1. En una olla grande, sofríe cebolla, ajo y tomate picados.
2. Agrega la carne y dora por unos minutos.
3. Cubre con agua y cocina hasta que la carne esté blanda.
4. Añade mazorca, yuca, papa, plátano y sazón al gusto.
5. Cocina hasta que los ingredientes estén tiernos.
6. Sirve caliente con arroz blanco, aguacate y ají al gusto.