AJIACO COLOMBIANO (chicken and potato soup)

Ingredients

(6-8 SERVINGS)

- 3/4 Chicken whole legs, skin removed
- 12 cups water
- 3 ears fresh corn, cut into 2 pieces
- Salt to taste
- Pepper to taste
- 2 chicken bouillon cubes
- 3 scallions or spring onion
- 2 garlic cloves, minced
- 3 tablespoon chopped cilantro (coriander)
- 2 cups papa criolla (Andean Potato) – peeled and sliced (*)
- 3 medium white potatoes, peeled and sliced
- 3 medium red potatoes, peeled and sliced
- 1/3 cup guascas - only to be found in Colombia (**)
- 1 cup heavy cream for serving
- 1 cup capers for serving

Directions

1. In a large pot, place the chicken, corn, chicken bouillon, cilantro, spring onion, garlic, salt and pepper. Add the water and bring to a boil, then reduce heat to medium and cook for about 25 to 30 minutes, until chicken is cooked and tender. Remove the chicken and set aside.

2. Continue cooking the corn until cooked. Discard green onion and add red potatoes, white potatoes, and the guascas. Cook for 30 more minutes until the potatoes are practically dissolved.

3. Uncover and add the papa criolla and simmer for 15 to 20 minutes, season with salt and pepper.

4. Cut the chicken meat into small pieces and return to the pot. Serve the Ajiaco hot with capers and heavy cream on the side.

Notes: I like to cook the chicken with the skin on as it gives more flavour, but before serving remove loose skin.

(*) whatever kind of potato you find. Three different ones, is OK

(**) Replace with coriander.. – plenty of coriander as we do not have guascas.

.**AJIACO COLOMBIANO** (soupe de poulet et pommes de terre)

Ingrédients

(6 à 8 personnes)

3/4 cuisses de poulet entières, sans peau

•12 tasses d'eau

• 3 épis de maïs frais, coupés en 2 morceaux

• Sel

•Poivre

• 2 cubes de bouillon de poulet

• 3 oignons verts ou oignons nouveaux

• 2 gousses d'ail, émincées

• 3 cuillère à soupe de coriandre hachée

• 2 tasses de papa criolla (pomme de terre andine) - pelées et tranchées (*)

• 3 pommes de terre blanches moyennes, pelées et tranchées

• 3 pommes de terre rouges moyennes, pelées et tranchées

• 1/3 tasse de guascas - se trouve uniquement en Colombie (**)

• 1 tasse de crème épaisse pour servir

• 1 tasse de câpres pour servir

Instructions

1. Dans une grande casserole, placer le poulet, le maïs, le bouillon de poulet, la coriandre, l'oignon nouveau, l'ail, le sel et le poivre. Ajouter l'eau et porter à ébullition, puis réduire le feu à moyen et cuire environ 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit et tendre. Retirer le poulet et réserver.
2. Continuer à cuire le maïs jusqu'à ce qu'il soit cuit. Jeter l'oignon nouveau et ajouter les pommes de terre rouges, les pommes de terre blanches et le guascas. Cuire 30 minutes de plus jusqu'à ce que les pommes de terre soient pratiquement dissoutes.
3. Découvrir et ajouter le papa criolla et laisser mijoter 15 à 20 minutes, assaisonner de sel et de poivre.
4. Couper la viande de poulet en petits morceaux et remettre la dans la casserole. Servir l'Ajiaco chaud avec des câpres et de la crème épaisse sur le côté.

Notes: J'aime faire cuire le poulet avec la peau car il donne plus de saveur, mais avant de servir, retirez la peau lâche.

(*) Quel que soit le type de pomme de terre que vous trouvez. Trois différents, c'est OK

(**) Remplacer par de la coriandre - beaucoup de coriandre si vous n’avez pas de guascas.