



AJIACO: LA RECETA MÁS TRADICIONAL DE COLOMBIA

JUAN LOJANO Y JHON CAMPOVERDE
Carrera de Gastronomía



El ajiaco es una deliciosa sopa de pollo, cuyo complejo sabor no es fácil de explicar, contiene papa y se puede servir sola o con crema de leche, generalmente en tazones de barro cocido. Aunque por el importante rol cultural que juega, es mucho más que eso, es una tradición santafereña (por el nombre colonial de la ciudad, Santa Fe de Bogotá, antiguo nombre de Bogotá). El ajiaco colombiano también suele incluir mazorcas de maíz tierno y aromatizarle con la guasca. Es importante señalar que el ajiaco típico santafereño tiene tres tipos de papa que le brindan cremosidad, gracias a los diferentes niveles de cocción. El tipo de papa más importante en el ajiaco es la papa criolla que es de color amarillo vivo y se deshace dándole el color amarillo suave que lo caracteriza.

Si aún no lo ha intentado en casa, este plato es una deliciosa muestra de la cocina

colombiana. A continuación hacemos constar los ingredientes y la preparación para una familia numerosa, pues este plato es más sabroso si está acompañado con el cariño de quienes amamos.

Ingredientes:

- 2 libras de papa pastusa pelada y partida en rodajas.
- 1 libras de papa sabanera pelada y partida en rodajas.
- 1 tazas de guasca.
- 18 tazas de agua.
- 2 pollos medianos despresados.
- 5 mazorcas tiernas, partidas en trozos.
- 3 tallos de cebolla larga.
- 1 libra de papa criolla.
- 2 cubos de caldo de gallina.
- 1 ramita de cilantro.

Preparación:

En una olla grande coloque la cebolla, el cilantro y el pollo con el agua. Lleve a la estufa y a fuego alto hervir. Reduzca el fuego y cocine hasta que el pollo comience a ablandar.

Retire a menudo la espuma que se forma por encima. Saque de la olla el cilantro y la cebolla, añada los cubos de caldo y pimienta al gusto. Adicione la papa sabanera, continúe la cocción a fuego medio durante 30 minutos.

Cuando el pollo esté blando, sáquelo de la olla, déjelo enfriar, desmenúcelo y guarde. Agregue la papa criolla y la pastusa, verifique la sazón. Siga cocinando hasta que las papas estén blandas, entonces adicione las hojas de guasca y las mazorcas. Cocine durante 15 minutos. Añada el pollo desmenuzado y cocine de 5 a 10 minutos más. Sirva bien caliente, y aparte presente crema de leche fresca, alcaparras y ají, para que los comensales a su gusto.

Esta receta es quizás la más clásica, sin embargo, existen algunas variaciones ampliamente aceptadas. Hay quienes preparan el caldo con carne de costilla o murillo, además del pollo.

También hay quienes le ponen arveja fresca y la añaden al tiempo con la papa criolla.

