



Ajiaco Cubano

Sirve

6

Ingredients

2 Muslos de Pollo
1/2 Libra de Res con Hueso
1/2 Libra de Cerdo
2 Tiras de Tocino Ahumado
2 Boniatos
4 Papas
2 Masorcas de Maiz
2 Malangas
1 Platano Maduro
1 Platano verde
1/2 Calabaza
1 Yuca
1 Cucharadita de Comino
1 Cucharadita de Oregano
2 Hojas de Laurel
1 Sobre de Goya con Azafran
1 Lata de Salsa de Tomate 8oz
1 Cebolla
4 Dientes de Ajo
1/2 Pimiento Rojo
1/2 Pimiento Verde
Sal
1 Limon

1. Comenzamos pelando y cortando nuestras viandas en trozos pequeños y las ponemos en un recipiente con agua para que se mantengas frescas.
2. Ponemos una cazuela grande, y agregamos todas nuestras carnes menos el tocino le ponemos un poco de sal y cocinamos hasta que la carne este dorada, luego ponemos la cebolla el ajo junto con la carne cocinamos por un minuto y agregamos los pimientos, las hojas de Laurel, comino, oregano y removemos. Ponemos la salsa de tomate y mezclamos bien y agregamos el tocino y el limon.
3. Agregamos todas las viandas menos la calabaza, le ponemos agua hasta tapar todas las viandas, removemos bien y le ponemos el sazón Goya tapamos y dejamos cocinar por 15 minutos y agregamos la calabaza dejamos cocinar por 35 minutos mas, pasado ese tiempo esta listo para servir.
4. Buen Provecho!



Cuban Ajiaco

Serves

6

Ingredients

2 Chicken Drums

1/2 Pound of Beef Shank Bone

1/2 Pound of Pork

2 Strips of Smoked Bacon

2 white Sweet Potato

4 Potato

2 Corn

2 Taro Roots

1 Sweet Plantain

1 Green Plantain

1/2 Butternut Squash

1 Cassava

1 Teaspoon of Cumin

1 Teaspoon of Oregano

2 Bay Leaf

1 Goya Seasonig Safron

1 Can of Tomato Sauce

1 Onion

4 Garlic Cloves

1/2 Red Pepper

1/2 Green Pepper

Salt

1 Limen

1. We start by peeling and cutting our veggies into small pieces and put them in a container with water so that they stay fresh.
2. Set up a large casserole and add all the meats except the bacon. We add a little salt and cook until the meat is golden brown. Add the onion and garlic together with the meat and cook for about a minute and add the peppers, the bay leaves, cumin, oregano and stir. Add the tomato sauce mix well and add the bacon and lime.
3. Add all the veggies except the pumpkin. Add water to cover all the food and stir. Add the Goya seasoning, cover and let cook for 15 minutes. Then add the pumpkin, let it cook for 35 more minutes and its ready to serve!
4. Buen Provecho!