

SANCOCHO DE GALLINA - MARIA DEL PILAR

Ingredientes

1 Gallina vieja
1 cebolla grande
3 a 4 ajíes
1 ramita de perejil
3 a 4 culantros
6 a 7 ajos
Orégano
Ñame

Procedimiento

En una olla de buen tamaño con suficiente agua echas la gallina - después de un ratito de haber empezado a hervir le pones un poquito de sal - ahora espera a que la gallina ablande para agregarle la sal que le falta y el ñame.

Nota: Si llega visita y quieres aumentar el sancocho para que alcance - le agregas 6 cubitos de pollo y por supuesto un poco más de agua (diluye los cubitos de pollo en el sancocho que ya tienes caliente).
Espera un ratito y sírvelo.