

PISCA ANDINA VENEZOLANA

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

2½ tazas de agua (o caldo de pollo)
1 ramito de cilantro
1 cebolla picada en cuadritos pequeños
1 cebollín finamente picado
3 dientes de ajos machacados y picaditos
4 papas enteras picadas en cuadritos
½ pimentón verde finamente picado
2 tazas de queso blanco fresco picado en cuadritos
2 tazas de leche
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

Se coloca a hervir el agua con la cebolla, pimentón, cebollín, cilantro y ajos junto con la papas.

Al estar las papas blanditas se apaga y se agrega la leche
Al servir se añadir el queso y cilantro picadito. Se deja reposar por 3 minutos.

Es ideal para el desayuno solo o como primer plato. Sirva bien caliente en platos de barro, para que conserve el calor. Acompañela con arepas de trigo y natilla.

NOTA: Si gustan le pueden agregar huevo.