



DIFICULTAD	PORCIONES	TOTAL
Intermedio	12	150 min

¡A cocinar!



Paso 1

Sancocho Dominicano

Deleita a tus seres queridos con un plato tradicional de la cocina dominicana. Conoce nuestra receta y prepara un tradicional sancocho dominicano.

Ingredientes:

- 1 Libra Carne de Res
- 1 Libra Carne De Cerdo
- 3 Cucharadas grandes Sazón Completo Maggi®
- 2 Libras Pollo
- 1 Cucharada grande Aceite De Girasol
- 2 Libras Auyama pelada y cortada en dados
- 20 Tazas Agua caliente
- 1 Unidad Ají cubanela
- 1 Libra Yuca yautía y ñame, pelada y cortada en cubos

2 Tabletas Caldo De Gallina Mi Sabor Maggi®

1 Unidad Atado de Verduras

8 Onzas Longaniza Picadita

3 Tazas Plátano Verde Picado



Paso 2

1.

Sazona las carnes con el Sazón Completo MAGGI®. Reserva. En una olla lleva al fuego el aceite hasta calentar, sofríe las carnes por 5 minutos, agrega la mitad de la auyama, tapa y cocina hasta que las carnes estén blandas.

2.

Pasado el tiempo, retira las carnes de la olla, reservas. En la misma olla, añade la longaniza y el agua, cuando rompa el hervor, agrega los víveres y el resto de la auyama.

3.

Deja cocinar por 10 minutos más, pasado el tiempo, incorpora las carnes, el ají, el atado de verduras, el agrio naranja, el de Caldo De Gallina Mi Sabor MAGGI® , cocina por 10 minutos más o hasta obtener la consistencia deseada. retira del fuego y sirve.

¡A disfrutar!

