



\*\*

## Jibia a la jardinera

(Para 10 personas)



### INGREDIENTES

- 1½ kilos de jibia
- 2 cebollas medianas
- 2 zanahorias grandes
- 1 pimiento rojo grande
- 2 tazas de arvejas (peladas)
- 2 tazas de choclo (grano)
- 2 tazas de porotos verdes (despuntados y cortados en pequeños bastones)
- 1 kilo de papas (peladas)
- 4 tomates medianos (maduros)
- 3 dientes de ajo (pelados)
- 1 taza de vino tinto
- 3 cucharadas soperas de aceite
- Sal, pimienta

### Para cocinar la jibia

Cocinar la jibia en una cacerola alrededor de 20 minutos tratando de que siempre esté cubierta con agua, si gusta agregue sal, una vez cocinada enfriar y cortar en cuadros; listo este paso enjuagar la jibia tantas veces sea necesario para quitarle la acidez.



### PREPARACIÓN

Lavar y desinfectar verduras y tomates, cortar en cuadros medianos la cebolla, el pimiento, la papa, el tomate y la zanahoria; el ajo picarlo bien fino.

En una cacerola a fuego medio, sofreír en aceite el ajo junto a la cebolla, el pimiento y la zanahoria, salpimentar a gusto, pasados cinco minutos agregar el resto de los ingredientes e incorporar el vino y agua cubriendo toda la preparación, corregir sazón, tapar y cocinar por 25 minutos. Pasado este tiempo incorporar la jibia y cocinar por 8 minutos más a fuego lento, apagar, corregir sabor y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Acompañada de arroz queda perfecta.

