



## INGREDIENTES

- 1½ kilos de jibia
- 2 cebollas medianas
- 2 zanahorias grandes
- 1 pimiento rojo grande
- 3 tazas de arvejas (peladas)
- 2 kilos de papas (sin piel)
- 5 tomates medianos (maduros)
- 3 dientes de ajo (pelado)
- 1 taza de vino tinto
- ½ taza de perejil picado fino
- 3 cucharadas soperas de aceite
- Sal, pimienta y orégano

### *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 bastones, listo este paso, enjuagar la jibia tantas veces sea necesario para quitarle la acidez.



## PREPARACIÓN

Una vez lavadas y desinfectadas las verduras, cortar la cebolla y el pimiento en cuadros medianos, la zanahoria cortarla en rodajas y el ajo picado bien fino. El tomate se corta en rodajas (sin pelar) y por último las papas en forma de diente de ajo.

Calentar una cacerola a fuego medio y sofreír en aceite el ajo junto a la cebolla y el pimiento, salpimentar a gusto; agregar la zanahoria, las arvejas y las papas, incorporar el vino y agua hasta cubrir las papas, disponer sobre esta las rodajas de tomates, volver a salpimentar a gusto, agregar orégano, tapar y cocinar por 20 minutos. Cuando haya pasado este tiempo incorporar la jibia revolviendo en forma lenta, tapar y cocinar por 10 minutos más, apagar, corregir sabor, dejar reposar 5 minutos. Al servir agregar perejil.

\*\*

# *Estofado de jibia*

(Para 10 personas)

