
Guiso de cochayuyo con habas y berenjenas

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1 paquete de cochayuyo (0,6 kilo)
- 2 zanahorias
- 1 cebolla mediana
- 1 kilo de habas peladas
- 3 berenjenas medianas
- 2 pimientos rojos
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Cocine el cochayuyo en una cacerola por 1 hora y media, enfríe y luego corte en cuadros chicos, reserve en un lugar fresco.

Prepare un sofrito con la cebolla, el pimiento y la zanahoria, cortados en cubos pequeños.

Agregue las berenjenas cortadas en cubos y las habas previamente cocidas, sazone con sal y pimienta, mantenga a fuego medio hasta que se hayan cocinado las berenjenas, agregue el cochayuyo y siga cocinando hasta que haya reducido a la mitad el líquido de las berenjenas, corrija el sabor y sirva bien caliente.

