

Ajiaco Colombien



L'ajiaco est un plat mijoté originaire de Bogotá, en Colombie, et bien que la base soit la même, chaque ménagère aura sa variante. Cependant, son ingrédient indispensable est l'aromatique "guasca" (nom scientifique *galinsoga priviflora*) sans laquelle il s'agirait d'une simple soupe aux pommes de terre!

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

- 12 tasses d'eau
- 4 tasses de lait
- 2.250 kilos de pommes de terre de 3 variétés différentes, pelées et coupées en rondelles
- 1.5 kilos de blancs de poulet (si possible avec la peau afin de donner du goût au bouillon)
- 4 épis de maïs entiers
- 3 oignons chinois
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de "guasca" (Colombie) ou "estrellita" (Mexique)
- Pour la garniture
- 1 bouquet de coriandre fraîche émincée
- 1.5 tasses de crème liquide
- 1 tasse de câpres
- 4 avocats moyens découpés en rondelles
- sel et poivre

Note: une tasse est équivalente à 250 ml.

Préparation

1. Faire cuire pendant une heure dans le lait et l'eau, le poulet, les pommes de terre, ainsi que les oignons. Rectifier l'assaisonnement.
2. Retirer le poulet et l'effilochez puis réserver. Retirer aussi l'oignon et réserver.
3. Ajouter au bouillon les épis de maïs coupés en morceaux et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les épis soient tendres et que le bouillon ait légèrement épaissi (environ 30 à 45 minutes). Retirer du feu.
4. Cinq minutes avant de servir, ajouter la "guasca" afin qu'elle imprègne le bouillon.

Pour servir: placer dans chaque plat du poulet, puis verser dessus le bouillon. Chaque convive se servira à son goût avocat, câpres, crème et coriandre fraîche.