

Aprende a preparar una deliciosa pizca andina

La pizca andina es una sopa muy popular en los andes venezolanos. Esta sopa casera es muy rica y caliente mucho cuando hace clima fresco o lluvioso.

Se compone principalmente de huevos, queso, leche y cebollín, también se usa caldo de pollo para su elaboración, pero si no tienes puedes hacerlo incluso con agua.

Ingredientes

- 1 litro de caldo de pollo o agua
- 1 litro de leche entera
- 4 huevos
- 150 gramos de queso blanco
- 4 papas medianas
- 1 cebollín
- 2 dientes de ajo
- Algunas hojas de cilantro fresco
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación Pica el cebollín y el diente de ajo en trozos pequeños y sofríe en una olla con la mantequilla. Luego de un par de minutos echa el caldo en la olla. Mantenla a fuego alto. Añade las papas, previamente peladas y picadas en cubos medianos o pequeños. Agrega también el litro de leche. Cuando empiece a hervir, baja un poco el fuego de la cocina. Deja que la papa se cocine, cuando esté casi hecha agrega los 4 huevos y deja que se cocinen pochados, es decir no los remuevas para que no se rompa la clara. Una vez estén los huevos y las papas ya listas, echa el queso y algunas hojas de cilantro. Retira del fuego y deja reposar un par de minutos antes de servir.

Con información de [Comedera](#)