HERVIDO O SANCOCHO DE GALLINA

El hervido de gallina así como los cruzados son platos que se hacen en grandes cantidades y se consumen en familia, pues luego de las fiestas lo más tradicional es reunirse a tomar el caldo para recuperar el cuerpo.

Aunque la modernidad ha hecho que se modifique la gallina por el pollo, esta tradición se mantiene en el interior del país. Te compartimos la receta del portalrecetavenezolana.com

Preparación: **15 minutos** Cocción: **1 hora** Cantidad: **10 Porciones** Dificultad: **Medio**

Ingredientes para la receta de Hervido o Sancocho de Gallina:

- 3 litros de agua
- 1 gallina
- 1 rama de cebollín
- 1/2 pimentón rojo mediano picado por la mitad
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cebolla grande cortada en cuartos
- 2 ajíes dulces cortados
- 4 jojotos (mazorcas)
- ¼ de kilo de apio cortado en cubos medianos
- ½ kilo de auyama (calabaza), ocumo, ñame, yuca y zanahoria cortadas en cubos medianos
- 2 ramas de cilantro
- 1 rama de perejil
- 1 ajo porro
- Sal y pimienta al gusto

Sofrito:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla picadita
- 1/2 pimentón rojo mediano picado por la mitad
- 2 dientes de ajo machacados
- 2 ajíes dulces

Preparación de la receta de Hervido o

Sancocho de Gallina:

1. Montar en una olla grande los 3 litros de agua y aún fría coloque la gallina ya limpia, sin piel y sin vísceras, cortadas en presas medianas.
2. Agregar sal al gusto, la rama de cebollín, el medio pimentón, el ajo machacado y la cebolla cortada en medios y los 2ajíes dulces.
3. Retirar la hoja que envuelve los jojotos y cortarlos cada uno en tres o cuatro partes para colocarlos en el agua.
4. Dejar hervir hasta que los jojotos y la gallina ablanden, es importante retirar la espuma que se forma en la superficie para obtener un caldo limpio y claro.
5. Cuando esté blanda la gallina, retirar el medio pimentón y la rama del cebollín
6. Luego, añadir todas las verduras y tubérculos, menos la auyama, pues debe ser agregada de último para que no se deshaga, porque se ablanda con rapidez.
7. Rectificar la sal.
8. Aparte, en una sartén no muy profunda vierta el aceite y saltee los aliños restantes previamente picados (media cebolla, medio pimentón, dos dientes de ajo y dos ajíes dulces)
9. Agregue este sofrito al caldo junto con el cilantro, el ajo porro y el perejil picado
10. Por último, agregue un toque de pimienta al gusto.

Fuente: recetavenezolana.com