



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



CAU CAU DE ZAPALLO

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



CAU CAU DE ZAPALLO

INGREDIENTES

- 1 k. de papa pelada y picada en cuadraditos
 - 1 vaso alverjas
- 1 vaso de zanahoria picada en cubos
 - 1 tz. de zapallo rallado
- 1 vaso ají amarillo licuado con cebolla y ajos
 - 1/4 k. de panza de carnero sancochado
 - 1/2 k. de arroz
 - 1 rama orégano
 - 1 vasito perejil lavado y picado
 - Sal y aceite

PREPARACIÓN

1. Sancochar el arroz y granee.
2. Tener limpio y listo la alverja, zanahoria, zapallo, ají amarillo, la panza de carnero picado, rama de orégano, y las papas picadas finamente.
3. En una olla dorar el ají amarillo y agregar medio litro de agua hervida, luego colocar el orégano, sal al gusto. Agregar la mezcla anterior y hacer hervir hasta que se sancoche la papa.
4. Servir con arroz, rosear el perezil y degustar.

