



**CHUPE
CON ZAPALLO**

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

CHUPE CON ZAPALLO

INGREDIENTES

- ½ Kg. de carne de res (8 porciones)
 - 4 L. de caldo de pollo
- ½ Kg. de papas peladas y cortada en dos
- 2 ½ Kg. de zapallo (pelado y picado)
 - 2 choclos rallados
- 1 cebolla picada en cuadraditos
 - 1 zanahoria rallada
 - 1 nabo rallado
- 1 caigua picada en cuadraditos
 - 1 ramita de perejil picado
- 3 dientes de ajo pelados y molidos
- ½ taza de arvejas sin cáscara
- ½ taza de habas sin cáscaras
 - 4 cdas. de aceite
 - 1 cda. de orégano
 - Sal a gusto
- 1 cda. de perejil picado fino

PREPARACIÓN

1. Hervir el caldo de pollo y añadir la carne, el zapallo, el choclo y las arvejas.
2. En una sartén calentar el aceite, freír la cebolla con el ajo hasta que dore, incorporar la zanahoria, el nabo, la caigua y el perejil.
3. Juntar ambas preparaciones y dejar cocer por 1 hora, transcurrido este tiempo añadir las papas, las habas, el orégano y la sal.
4. Servir decorando con queso fresco y perejil.

