



PARTES DE LA RECETA

ARRASTRA LAS PARTES DE LA RECETA Y
UBÍCALAS SEGÚN CORRESPONDA

PREPARACIÓN:

1. COCER LA CARNE.
2. AGREGAR A LA OLLA LOS DEMÁS INGREDIENTES.
3. IR REVOLVIENDO HASTA QUE ESTÉ TODO COCIDO.
4. SERVIR Y AÑADIR CILANTRO ENCIMA.

INGREDIENTES:

- UN CHOCLO
- UN TROZO DE CARNE
- UN TROZO DE ZAPALLO
- UNA PAPA
- POROTOS VERDES
- CILANTRO
- ARROZ
- PIZCA DE SAL
- UN AJO, ACEITE Y AGUA.



CAZUELA CHILENA

TÍTULO

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

IMAGEN