

Receta de cazuela de pava con chuchoca chilena



Receta de cazuela de pava con chuchoca chilena

La cazuela de pava con chuchoca **una receta campesina chilena muy tradicional**, que sigue vigente gracias a los criaderos de pavas.

¿Cómo hacer cazuela de pava con chuchoca?

Al preparar cazuela de pava con chuchoca, **en lo posible utilizar una pava de menos de 1 año**, ya que si es mayor, la cocción será más lenta y se debería añadir un sofrito de verduras para complementar el sabor.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 30 minutos

Cocción: 1 hora 25 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de cazuela de pava con chuchoca

Ingredientes

- 6 presas de pava
- 400 g de chuchoca
- 10 papas medianas
- 3 litros de agua
- $\frac{1}{2}$ cebolla cortada en pluma
- $\frac{1}{2}$ morrón cortado en tiras delgadas
- 1 rama de apio picada
- Cilantro fresco
- Sal

Preparación

- **1.** Lavar las presas de pava, retirar cualquier exceso de grasa y estilar en papel absorbente. Reservar.
- **2.** Hervir el agua en una olla grande, añadir una cucharada de sal e incorporar las presas de pava, cocinar a fuego medio-alto por unos 50 a 60 minutos o hasta que la carne comience a desprenderse del hueso.
- **3.** Incorporar a la olla las papas peladas, la cebolla,

el morrón, el apio picado, la chuchoca y cocinar por unos 20 a 25 minutos hasta que las papas estén cocidas y a punto, sin que se desarmen. El espesor final del caldo dependerá de la cantidad de chuchoca añadida.

- 4. Servir la cazuela de pava inmediatamente, bien caliente, espolvoreada con cilantro fresco recién picado.

Recomendamos

[Porotos con mote](#)

[Receta de valdiviano](#)