

# Receta de cazuela de perdices con chuchoca chilena



Receta de cazuela de perdices con chuchoca

Una deliciosa y original cazuela de perdices con chuchoca con la que sin duda **sorprenderás a todo el mundo** y que bien valdrá la pena el pequeño esfuerzo.

## ¿Cómo hacer perdices con chuchoca?

Las perdices con chuchoca son **una tradicional preparación chilena** que habitualmente es considerada uno de los clásicos del menú chileno, transmitido de generación en generación.

# Información Nutricional

Categoría: [Sopas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 45 minutos

Cocción: 90 minutos

Raciones: 6 personas

## Cazuela de perdices con chuchocha

### Ingredientes

- 6 perdices
- 6 papas grandes
- $\frac{1}{2}$  kg de zapallo
- 4 cucharadas de chuchocha
- 2 ramitas de apio
- 2 ramitas de perejil
- 2 dientes de ajo picados
- 1 ramita de tomillo
- Cilantro fresco picado
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- **1.** Desplumar las perdices en agua hirviendo y retirar cualquier impureza exterior, abrir cada una por la parte trasera, retirar las menudencias, desecharlas y lavar muy bien las aves bien por dentro y por fuera.
- **2.** Cortar el zapallo en 6 trozos, disponerlos en una olla mediana y cocinarlos en agua con sal hirviendo por unos 10 minutos o hasta que estén bien cocidos.

- 3. Pelar las papas, lavarlas y cocinarlas en una olla mediana sumergidas en agua fría con sal llevada a hervor por unos 15 a 20 minutos, hasta que estén blandas. Apagar el fuego y reservar en la misma agua de cocción.
- 4. En una olla grande colocar las perdices recién lavadas, las ramitas de apio, el perejil, el tomillo, los dientes de ajo picados, sal y pimienta a gusto y dorar por unos 5 minutos, añadir 1  $\frac{1}{2}$  litros de agua hirviendo y cocinar a fuego lento por unos 60 minutos, hasta que las perdices estén blandas.
- 5. Humedecer la chuchoca con un chorrito de agua fría y agregar a la olla, revolver y cocinar por unos 15 minutos más.
- 6. Servir en platos hondos una perdiz, una papa, un trozo de zapallo, caldo a gusto y espolvorear la superficie con cilantro fresco picado.
- 7. Opcionalmente, se recomienda servir la cazuela de perdices con chuchoca después de haber reposado unas 6 horas.

## Recomendamos

[Cazuela de pava con chuchoca](#)

[Receta de papas con chuchoca](#)