

Receta de watia (huatia) Aymara



Receta de watia o huatia chilena

La watia o huatia Aymara es un **plato tradicional elaborado a base de papa** originario de los pueblos andinos, también conocido como «kuway», consumido principalmente en las zona fronteriza entre Chile y Perú.

¿Cómo hacer watia Aymara?

La watia es un **guiso tradicional de la zona norte del país** elaborado principalmente con papas y/o camote, carne picada y marinada en chicha de jora o jugo de naranja, muy tierna y deliciosa.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena (Aimara)

Calorías: 350

Preparación: 45 minutos

Cocción: 50 minutos

Raciones: 8 personas

Receta de la watia Aymara

Ingredientes

- 2 kg de carne de vacuno
- 200 ml de aceite
- 3 papas grandes
- 3 cucharadas de ajo molido
- 3 ramas de cilantro
- 3 ramas de hierbabuena
- 2 cebollas
- Ají molido
- Comino
- Sal
- Pimienta
- Agua
- Chicha de jora o jugo de naranja

Preparación

- **1.** Cortar la carne en trozos pequeños y reservar en un bol, condimentar con sal y las demás especias y marinar cubierta durante 60 minutos con la chicha de jora o el jugo de naranja.
- **2.** En una olla grande añadir el aceite y pre-calentar,

escurrir la carne y freír hasta que se haya dorado de forma uniforme.

- 3. Picar la cebolla y añadir a la preparación. Integrar la hierbabuena y el cilantro sin cortar.
- 4. Freír hasta que la cebolla esté bien salteada y la preparación se haya secado, incorporar el jugo que se escurrió de la carne antes de colocarla en la olla, tapar y cocinar hasta que la carne esté tierna y la preparación aun conserve líquido. Si es necesario se puede incorporar un poco más de agua hervida.
- 5. Servir la watia inmediatamente, caliente y acompañada de las papas cocidas.

Conociendo la cultura Aymara

¿Sabías qué?

La watia, también conocida como huatia o guatia **es una palabra derivada del quechua «watya»**, conocido en Aymará conocido como «waja», un plato típico de la región andina de Argentina, Bolivia Chile y Perú.

Recomendamos

- [Receta de calapurca](#)
- [Potje de olluko aimara](#)
- [Anticuchos de carne](#)
- [Anticuchos veganos](#)