

### AGUADITO DE MARISCOS

#### Ingredientes

4 docenas de choros  
4 docena de caracoles  
4 docenas de conchas o camarones  
1 kl de conchuelas  
1/2 kilo de cebollas  
1/2 kl de arroz  
1/2 kl de arvejitas (tipo americano)  
un puñado de yuyo  
2 choclos  
1 corazón de apio  
1 latita de pimientos  
3/4 taza de aceite  
6 litros de agua  
ajos, palillo, aji verde entero y molido  
sal, comino, pimienta  
limón y perejil al gusto

#### Preparación

Sancóchese en los 6 litros de agua los choros las conchuelas y el yuyo con el aji soasado hasta que abran los choros, luego se sacan los choros de su cáscara y el yuyo, se cuele el caldo sobre un tamiz a otra olla y se vuelve a poner al fuego.

Aparte fríase en el aceite los ajos, la cebolla finamente picada, lo mismo que el apio aji molido, y palillo si fuera necesario, sal, pimienta, comino molido; una listo incorpórese al caldo de choros que debe estar hirviendo, luego los caracoles enteros o picados según el gusto; debe hervir más o menos 20 minutos; luego los choclos en rodajas, las arvejitas y un poquito de yuyo picado como perejil, el arroz lavado y seco el jugo de un limón; cinco minutos antes de bajarlo se echan las conchas, los pimientos y fuera del fuego los choros; se adorna con perejil picado y unas gotas de limón.

### AGUADITO DE POLLO

#### Ingredientes

1 pollo gordo y tierno  
1/4 kl de cebollas  
1 tomate mediano  
2 cucharadas culantro molido  
1 ramito de culantro  
2 dientes de ajo  
2 tazas de arroz  
14 tazas de agua  
1 aji verde  
2 ajíes verdes molidos  
sal y pimienta  
1 cucharadita de pimentón  
1/2 kl de papas amarillas  
aceite  
1 lata de petit-pois

#### Preparación

Se corta el pollo en presas, y se sancochan en agua con sal. Ya cocidas se apartan en una olla se pone aceite y cuando esté caliente se dora la cebolla finamente picada y los ajos, se le añade el tomate sin cáscara ni semillas, el culantro molido en rama, los ajíes; el pimentón; cuando este aderezo esté cocido se le agrega el caldo del pollo (si no alcanza para las 14 tazas se completa con agua) cuando rompa el hervor se le añade las papas peladas y el arroz, dejando que cocine.

Aparte en una sartén con aceite caliente se doran las presas del pollo ya cocidas después de sazonarlas con sal y pimienta, se incorporan al arroz que ya debe estar a punto juntamente con los petit-pois.

Se sirve inmediatamente en platos hondos.