



Recetas

Desde los Andes con tradición: pisca andina casera

Reconfortante, simple y profundamente venezolana, la pisca andina es una sopa típica de los Andes, hecha con ingredientes frescos y el toque justo de Sal Bahía. Ideal para comenzar el día con energía o reconectar con esos sabores que abrazan desde lo más profundo de nuestra cocina.



Intermedio



30t Min.



Cocina



3-4



Ingredientes

- 4 papas medianas, peladas y en cubos
- 1 litro de caldo de pollo o agua
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 4 huevos
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal Bahía al gusto
- Queso blanco rallado (opcional)

Utensilios

- Olla mediana
- Cuchillo y tabla de picar
- Cucharón

Preparación

En una olla con mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes.

Agrega las papas y el caldo. Cocina a fuego medio hasta que estén suaves.

Incorpora Sal Bahía al gusto y, si deseas, añade la leche para darle cremosidad.

Casca los huevos directamente en la sopa y cocina por 3–4 minutos hasta que la clara esté firme.

Sirve caliente, espolvoreando cilantro fresco y queso rallado si lo prefieres.

Un toque Bahía: Aunque muchas versiones de esta receta incluyen leche para lograr una textura más suave, también existen variantes que se preparan solo con agua y caldo.

Sea cual sea la que prefieras, esta preparación no solo alimenta: también reconecta con la tradición.

¿Te animas a preparar un clásico andino que reconforta desde el primer bocado?