

# Caldo Guayaquileño

## Ingredientes

- Costilla de carne
- 1 Yuca
- 1 Choclo
- 1 Ramaapio
- 1 Tomate
- 2 Dientesajos
- 1 Poro
- Para el pure de Verde
- 1 plátano verde
- Crema de leche
- Mantequilla
- Cebolla roja
- Limón
- Cilantro

## Preparación

Se pone una olla para el caldo después echamos la carne y las verdura.

En otra olla ponemos a hervir plátano verde sin cascara con unas gotitas de limón para que no se ponga negro.

Sacar las verduras del caldo, licuarla y pasarla por un colador y regresar al caldo. Echar el choclo en rodajas, la yuca sazonar con sal. Cuando este el plátano, licuar con un poco de caldo quedando como un puré. Luego echar un poquito de mantequilla y crema de leche.

