

Concurso "Culturas conectadas"

Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta	9
Título de la receta	LLAPINGACHOS		
Región y/o país	ECUADOR		
Ingredientes	Patatas 5, Queso ¼, Puerro, Mantequilla 3 cucharadas, Aceite, Longaniza, Costilla de cerdo Huevos, Aguacate, Cebolla, Tomate		
Modo de Elaboración	<p>Para las tortillas de patata poner a cocer cinco patatas en una cacerola con agua y sal al gusto hasta que estén blandas, una vez cocidas aplastar hasta dejar como pure, picar el puerro en cuadritos y poner en un sartén junto con la mantequilla hasta que este dorado.</p> <p>Poner la salsa de mantequilla con cebolla junto con la patata cocida y mezclar muy bien hasta obtener una textura homogénea. Rallar el queso y añadirlo a la mezcla anterior. Con las manos hacer una bola de la mezcla y aplastarla, repetir la misma acción hasta terminar la mezcla.</p> <p>Una vez reservadas las tortillas de patata poner en el sartén una pisca de aceite y añadir cuidadosamente las tortillas de patata hasta que cojan un color dorado por ambas caras luego añadir un poco mas de aceite y freír en ese mismo sartén la longaniza de cerdo y esperar a que estén totalmente fritas.</p> <p>En una cacerola a parte añadir el costillar con un poco de cebolla picada y sal al gusto, dejar que el costillar tire todo su aceite a fuego lento y una vez obtenido el aceite de las costillas subir el fuego para su correcta cocción que será en el momento en el que el costillar muestre un color dorado.</p> <p>En otra sartén que puede ser la misma que se utilizo para freír la longaniza ahora freír un par de huevos</p> <p>En recipiente plástico mezclar un poco de cebolla picada y tomate añadirle sal y pimienta al gusto un poco de limón y removerlo, esta será nuestra ensalada. Por otra parte en un plato picar en cuatro rodajas un aguacate y reservar.</p>		
Fotografía			

Cofinanciado por: