


Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta
Título de la receta	Papas con cuy	
Región y/o país	Ecuador	
Ingredientes	1 cuy pelado, 8 dientes de ajo triturado, 1 cucharada de comino, ½ cucharadita de achiote, 1 cucharada de aliño de casa, 1 kilo de papas peladas, 1 cebolla colorada finamente picada, 1 lechuga, ½ ollita de salsa de maní, Sal al gusto	
Modo de Elaboración	<p>Aliñar el cuy al gusto y dejarlo reposar hasta el siguiente día o horas antes que se concentre el aliño</p> <p>Asar el cuy en carbón pinchándole para que vaya normalmente cocinándose</p> <p>Empezar a cocinar las papas con agua que le cubra lo suficientemente y esperar hasta que el agua hierva, bajar la llama de la hornilla y esperar hasta que esta lista</p> <p>Preparar la salsa de maní, picar la lechuga para hacer la ensalada y preparación de ají</p> <p>Una vez que el cuy esté listo hay que servirlo, poner papas y encima la salsa de maní, la ensalada ají al gusto y un vasito de chicha</p>	
Fotografía de la receta (al menos una)		

Cofinanciado por: