

## Receta: LOCRO CON PAPAS Y AGUACATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



### LOCRO CON PAPAS Y AGUACATE

Acompañante

30  
minutos

#### INGREDIENTES

10 papas de tamaño mediano, peladas y cortadas en cuadros grandes y pequeños  
2 cucharadas de aceite de canola o mantequilla  
1 cebolla blanca tipo perla, picada en cuadritos  
2 dientes de ajo, picados finamente  
2 cucharaditas de comino  
1-2 cucharaditas de achiote molido  
7 tazas de agua  
1 taza de leche (puede ponerle más si gusta)  
1 taza de queso fresco desmenuzado  
4 cucharadas de cilantro picado finamente  
Sal al gusto  
Guarniciones:  
1 taza queso fresco o queso feta desmenuzado  
Maíz tostado al gusto  
Cebollitas verdes picadas  
Aguacates, cortados en tajadas o en cuadritos  
Aji

#### INSTRUCCIONES

Prepare un refrito para el locro de papa, caliente el aceite o la mantequilla a fuego medio en una olla, añada la cebolla picada, los ajos picados, el comino y el achiote molido. Cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente 5 minutos. Añada las papas a la olla y mezclar bien con el refrito, continúe cocinando las papas por unos 5 minutos. Añada el agua y haga hervir, cocine las papas hasta que se ablanden. Utilice un machacador de papas para aplastar las papas, pero no las aplaste a todas, la consistencia del locro de papa debe ser cremosa pero con trocitos de papa. Reduzca la temperatura, añada la leche, mezcle bien y deje cocinar por unos 5 minutos adicionales. Puede añadir más leche o agua si la sopa está muy espesa. Añada sal al gusto, el queso rallado o desmenuzado y el cilantro. Sirva el locro de papa caliente con los aguacates, las cebollitas verdes, el queso feta desmenuzado y el aji.

DIFICULTAD

MEDIA

RENDIMIENTO

8  
porciones