

# Receta: LLAPINGACHOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN



## LLAPINGACHOS

Plato principal

20  
minutos

### INGREDIENTES

5-6 papas grandes, (tipo Russet en EEUU) peladas y cortadas en  
2 cucharadas de aceite  
1/2 taza de cebolla blanca picada finamente  
2 cucharaditas de achiote molido  
1 taza de queso o quesillo desmenuzado/rallado  
puede usar mozzarella  
Sal al gusto

Para acompañar:

Salsa de mani  
Curtido de tomate y cebolla  
Rodajas o tajas de aguacate  
Lechuga  
Huevos fritos  
Longaniza o chorizo  
Aji criollo

### INSTRUCCIONES

Hierva las papas con agua y sal hasta que estén suaves.  
Caliente el aceite a temperatura media y prepare un refrito con la cebolla y el achiote, cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos cinco minutos.  
Haga un puré con las papas.  
Agregue el refrito de cebolla y sal al puré de papas y mezcle bien.  
Cubra la mezcla de papas y deje reposar a temperatura ambiente por lo menos durante una hora.  
Forme bolas pequeñas con la mezcla de papas, haga un hueco en la mitad de cada bola y rellénelo con el queso.  
Aplasta las bolas hasta que tengan forma de tortillas gruesas y déjelas reposar en la refrigeradora durante 30 minutos o hasta que la hora de cocinarlas.  
Cocine las tortillas en una parrilla plana o una sartén caliente hasta que estén doradas por ambos lados.  
Sirva los llapingachos con huevo frito, salsa de mani, chorizo, curtido de tomate y cebolla, tajas de aguacate y aji.

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

8  
porciones