

LLAPINGACHOS

Plato Tradicional de los Andes Ecuatorianos



TIEMPO DE PREPARACION:
30 MIN



TIEMPO DE COCINA:
30 MIN



PORCIONES
2



©lawrita.com all rights reserved

Ingredientes:

- 3 papas grandes, peladas y cortadas en trozos
- 3 huevos
- ½ taza de cebolla blanca finamente picada
- ½ cebolla roja
- 2 tomates
- 1 aguacate
- ½ lechuga
- 3 limones
- 2 cucharaditas de achiote molido (si tienes)
- 1 taza de queso rallado, queso fresco o mozzarella
- Cilantro
- 2 cucharadas de aceite para freír
- Sal al gusto
- Opcional: salchicha o chorizo

Instrucciones:

1. Pelar y hervir las papas hasta que estén suaves.
2. Calienta el aceite para hacer un *refrito*. Añade ½ taza de cebolla blanca finamente picada onion y sal (puedes añadir achiote y/o comino). Cocinar hasta que las cebollas estén suaves.
3. Aplasta las papas y añade el *refrito*.
4. Agrega un huevo a la mezcla.
5. Pica y agrega el cilantro.
6. Forma bolas pequeñas con la mezcla.
7. En la mitad de cada bola agrega queso. O, puedes poner el queso en toda la mezcla y luego hacer las bolas.
8. Forma las bolitas en hamburguesas y deja reposar en el refrigerador de 30min a 1 hora.
9. Calienta el aceite a fuego medio-alto y cocina las hamburguesas hasta que estén doradas por ambos lados. Ten cuidado al voltearlas, ya que se pueden romper.



LLAPINGACHOS

Plato Tradicional de los Andes Ecuatorianos



TIEMPO DE PREPARACION:
30 MIN



TIEMPO DE COCINA:
30 MIN



PORCIONES
2

Para servir:

- Fríe un huevo y el chorizo o salchicha.
- Sirve los llapingachos con curtido, lechuga y aguacate en rodajas.
- Agregue el huevo frito, chorizo o salchicha.

Buen provecho!

Para el curtido:

1. Corta la media cebolla roja finamente y colóquela en un tazón. Agrega sal.
2. Exprime el jugo de dos limones y agréguelo a la cebolla. Deje reposar de 10 a 15 minutos.
3. Cubre las cebolla con agua tibia y deje reposar otros 10 minutos.
4. Enjuagua y escurre las cebollas.
5. Corta los tomates en cuadritos pequeños y agréguelos a las cebollas enjuagadas.
6. Exprime el jugo de la otra lima.
7. Agrega sal y cilantro.