

# Receta

*Coloque en los recuadros las partes de la receta.*



**Papas con cuero**

*Ecuadorianas*

- 1 kg de papas troceadas
- 1 kg de cuero de chanco
- 1/2 taza de maní tostado y pelado
- 1 diente de ajo machacado
- 4 tazas de leche

- 2 cucharadas de aceite de color
- 1 cucharada de cilantro picado
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de comino
- Sal y pimienta

1. Cocine las papas en abundante agua con sal, escurra y reserve.
2. Cocine el cuero, trocee y reserve.
3. En una olla haga un refrito con el aceite, la cebolla y el ajo; sazón con sal y pimienta, incorpore el maní licuado con la leche, remueva y cocine por 5 minutos.
4. Agregue el cuero, las papas, rectifique la sazón y cocine 10 minutos más, removiendo ocasionalmente.

Sirva acompañado de lechugas, tomates y aguacate.

Preparación

Ingredientes

Nombre de la receta

*Ordene los pasos de la preparación de 1 a 4 según la receta anterior.*

Haga un refrito con  
cebolla y maní.



Ponga el cuero, las  
papas y sirva con  
lechuga y aguacate.



Cocine el cuero y  
corte en pedazos.



Pele y cocine las  
papas con sal.



Escoja la receta que se prepara con los ingredientes de la imagen.



Pastel de  
pescado

Ceviche de  
pescado

Tortilla de  
pescado