Receta

Coloque en los recuadros las partes de la receta.



Papas **con cuero**

Ecuatorianas

- 1 kg de papas troceadas
- 1 kg de cuero de chancho
- 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; sazone 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.	

LIVEWORKSHEETS

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



Pastel de pescado

Ceviche de pescado

Tortilla de pescado

LIVEWORKSHEETS