

Receta

Colegue en los cuadros las partes de la receta.



Papas con cuero

Ecuadorianas

Preparación

Ingredientes

Nombre de la receta

- 1 kg de papas troceadas
- 1 kg de cuero de chancho
- 1/2 taza de maní tostado y pelado
da
- 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.

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