

Lista de ingredientes para la receta Llama con nube da cabra

Chicha morada

- Agua 1/2 L
- Miel 2 cdas.
- Maíz morado peruano 1/2 Taza
- Canela 1 Ramas

Espuma de queso de cabra

- Queso de cabra blando 200 grs.
- Crema de leche 1 Taza
- Hojas de gelatina 1 Unidades

Llama

- Sal A gusto
- Vino Tinto 1/4 Taza
- Manteca fría 50 grs.
- Llama 600 g
- Chicha morada 1/4 Taza
- Aceite De Maíz 4 cdas.

Membrillo

- MEMBRILLO 1 Unidad
- Sal 1 cdita.
- Manteca derretida 2 cdas.
- Azucar morena 4 cdas.

Polvo de aceitunas negras

- Aceitunas negras 150 g

Puré de papas

- Cebolla 1 cdas.
- Manteca 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Cebolla de verdeo 5 grs.
- Papas andinas 300 g

Salteado de vegetales

- Hojas de cilantro 1/2 Taza
- Sal A gusto
- Pimiento rojo 1 Unidad
- Manteca 2 cdas.
- Choclo En Grano 1 Taza
- Aceite De Maíz 1 cda.