Chuletas vallunas con pipian de papas



Ingredientes

Para el Pipián de papas

Huevos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Maní salado: 100 g
Cebolla de verdeo: 150 grs.
Comino: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Papas: 600 g
Tomates: 2 Unidades
Cebolla cabezona: 1 Unidad
Cilantro: 1 Manojo pequeño

Para las chuletas vallunas

Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Limon: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Lomo de cerdo: 500 g
Panela rallada: 150 grs.

Preparación de la Receta

Para las chuletas vallunas

- Cortar finas lonjas de *Lomo* de *cerdo*.
- *Marinar* con *jugo* de *limón*, *panela* rallada y sal.
- *Rebozar* con un poco de pan rallado y aplanar entre dos separadores plásticos.
- Pasar nuevamente por *huevo* y pan rallado.
- Llevar al congelador y reservar hasta el momento de freír.
- Freír en abundante aceite caliente.

Para el Pipián de papas

- Poner a cocinar 2 huevos duros durante 10 minutos luego del hervor.
- Cocinar papas con cáscara en agua, *pelar* y hacer un puré
- Picar y agregar groseramente el *maní* y agregar.
- Desmenuzar los huevos duros y agregar

- Para el hogao

- Picar *tomate* en cubos, lo verde de la *cebolla* de verdeo y *cebolla* cabezona.
- Rehogar todo en una sartén con aceite de oliva.
- Picar y agregar unos dientes de *ajo*, agregar *color* de *achiote*, *comino* y un puñado de *cilantro* picado.
- *Aderezar* con sal y pimienta.
- Verter el *hogao* sobre el puré y reservar para acompañar las chuletas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuletas-vallunas-con-pipian-de-papas