

Chupe de Papas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebollas largas: 4 Unidades

Grasa vegetal: 3 cdas

Ajo: 1 Diente

Mantequilla: 3 cdas

Sal: c/n

Comino: 1 cda

Tomates: 2 Unidades

Crema de leche: 1 Taza

Papas capira: 3 Unidades

Semillas de achiote: 1 cda

Preparación de la Receta

- Colocar en el centro de un trozo de lienzo semillas de *achiote* y con ayuda de un hielo hacer un pequeño paquete.
- En una *cacerola* amplia colocar mantequilla de *cerdo* junto al lienzo con el *achiote* y a fuego bajo añadir *cebolla* larga en juliana gruesa, *tomate* en cubos y continuar sofriendo.
- Añadir *ajo* picado, *comino*, sal, pimienta y luego de rehogar por 5 minutos retirar la bolsa con las semillas de *achiote*.
- Cortar papas peladas en rodajas de $\frac{1}{2}$ cm y reservar.
- Engrasar con mantequilla la base de una olla de barro y colocar una capa de rodajas de *papa*, *condimentar* con sal, añadir un poco del sofrito encima de las papas y cubrir con *crema* de leche.
- Colocar las rodajas de *papa* restantes, *mantequilla*, sal, sofrito, *crema* de leche, tapar y llevar a horno a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chupe-de-papas>