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 ½ 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