Llama, papas y llajwa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Papa runa: 200 g
Papa lisa: 200 g
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Papa verde: 200 g
Comino molido: 1/2 cdita.

Llajwa

Sal: A gusto
Tomates Perita: 8 Unidades
Pimienta Negra: A gusto
Locoto: 1/2 Unidad

Llama

Sal: A gusto
Aceite de girasol: 1 L
Carne de llama magra: 900 g
Papas grandes: 3 Unidades

Puré

Leche: 300 cc
Papa oca: 1 k
Manteca: 250 g

Preparación de la Receta

Llama

- Corte la llama en bastones y condimente con sal.
- Pele y corte las papas en hilos con una mandolina especial.
- Envuelva la carne con los hilos de *papa*.
- Fría en abundande aceite de girasol caliente.

Puré

- Corte las papas *oca* en trozos medianos, hierva en abundante agua caliente y haga un puré con la leche y la *manteca* en un mixer.
- Caliente sobre fuego bajo.

Guarnición

- Hierva las papas en agua y saltee en una sartén con el aceite de maíz
- Condimente con el *comino*.

Llajwa

- Pele y despepite los tomates.
- Frote entre sus manos los locotos.
- En un mixer procese los tomates y el locoto.
- En el centro de un plato coloque una porción de puré, encima la llama, alrededor las papas salteadas
- Acompañe con la llajwa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/llama-papas-y-llajwa