

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 abundante 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>