

Llapingachos con chiles y patacones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso Fresco: 250 g
Aceite De Maíz: 1 cda.

Papas: 1 k

Patacones

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Platanos: 2 Unidades

Relleno

Tomates: 1 Unidades

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Maní pelado salado: Cantidad necesaria

Agua: 50 cc
Achiote: 2 cdas.

Varios

Huevos: 4 Unidades
Lechuga: 300 g

Paltas: 2 Unidades
Arroz: 200 grs.

Preparación de la Receta

Llapingachos

- Corte el queso en cubos pequeños.

- Pele las papas y corte en trozos regulares.
- Cocine las papas en abundante agua salada.
- Cuele y redúzcalas a puré.
- Tome porciones del puré de papas con la mano, rellene con queso, cierre bien, forme cilindros de 6 cm de diámetro por 2 cm de alto.
- En una sartén de teflón caliente el aceite y dore los llapingachos.

Patacones

- Pele los plátanos y corte en rodajas de 1 cm
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría los plátanos.
- Escorra sobre papel absorbente.
- Aplaste con la pataconera y vuelva a freír hasta que doren.

Salsa

- Procese el *maní* con un poco de agua.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una *cacerola* caliente el *achiote* y rehogue la *cebolla*
- Agregue el *maní* procesado y cocine a fuego bajo durante 8 minutos.
- Añada más agua de ser necesario.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de *lechuga* cortada en juliana.
- Encima 2 llapingachos, encima un poco de salsa y finamente 1 *huevo* frito.
- Acompañe con *arroz* blanco y *palta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/llapingachos-con-chiles-y-patacones>