

Llapingachos con Chorizo de Ambato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Huevos: 5 Unidades

Papas: 1 y 1/2 Kilo

Sal: c/n

Chorizo de Ambato: 1/2 unidad

Manteca de cerdo achiotada: c/n

Queso Fresco: c/n

Sal en granos: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* las papas y ponerlas a cocinar.
- Cuando estén cocidas, pasarlas por el pisa puré.
- Hacer un pochado con la *cebolla* larga o de verdeo y la *manteca* de *cerdo* achiotada.
- Agregar esta mezcla al puré de papas y amasar hasta que la masa quede homogénea.
- Formar tortillas de 90 gramos y rellenar cada una con 10 gramos de queso.
- Ponerlas en la *plancha* hasta que se doren por cada lado y reservar.
- *Saltear* el chorizo de Ambato y reservar.
- Freír los cuatro huevos y ponerlos sobre cada tortilla de *papa* servir con el chorizo salteado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/llapingachos-con-chorizo-de-ambato>