

Pinchos de llama con papas a la huancaína

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Llama: 500 g

Papas

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Relleno

Cebolla: 1 Unidad

Chile seco: 1 Unidad

Cebollines: 12 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Leche: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Ricotta: 1 Taza

Varios

Hojas verdes:

Vinagreta

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagre de vino: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire el cuero de la paleta y corte en cubos.

- En una olla con abundante agua hirviendo, cocine los cebollines, previamente pelados, por unos minutos. Retire y coloque en un bowl con agua fría.
- Coloque en los palitos de brochete intercalando, un trozo de carne y un *cebollin*, repita este paso hasta completar.
- Coloque en una fuente y agregue los ajos, el *orégano*, la pimienta el aceite y deje *marinar*. Reserve el aceite de maceración.

Relleno

- Pele la *cebolla* y pique.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla* y reserve.
- Pique el *chile* sin semillas, y coloque en un mortero, agregue las galletas saladas y machaque.
- Coloque en un bowl y agregue la *cebolla* reservada junto con la *ricota*, el aceite y la leche. Condimente con sal y pimienta.

Papas

- Pele las papas y corte en rodajas de 1 cm aproximadamente.
- Cocine en una olla con abundante agua hirviendo y sal.
- Retire y coloque en un bowl con agua fría.
- Escorra sobre un paño.
- En un sartén con aceite de oliva caliente, dore las papas.
- Coloque por encima el relleno

Vinagreta

- Coloque en un bowl el aceite de maceración reservada, el aceite de oliva, el *vinagre* y la sal, mezcle.

Armado

- En una *plancha* con aceite de oliva caliente, cocine los pinchos de llama y *cebollin*.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- Sirva en un plato las hojas verdes, condimente con la vinagreta, por encima coloque las papas junto con los pinchos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-llama-con-papas-a-la-huancaina>