

Tacu-Tacu Con Huevo Frito

Tiempo de preparación: 65 Min



Ingredientes

Ensalada

Alubias cocidas: 1/4 Taza

Jugo de 1/2 lima:

AjÍ Amarillo: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Hojas de cilantro: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1 Unidad

Tacu-Tacu

Cebolla morada picada muy fina: 1/2 Taza

Arroz cocido: 2 Tazas

Alubias cocidas: 1/4 Taza

PASTA DE AJO: cantidad necesaria

Plátano verde maduro: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Huevos fritos: 4 Unidades

Pasta de ajÍ amarillo: 2 cdas.

Puré de judías pintas: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En una sartén, calentar el aceite de oliva. Mientras picar la *cebolla* morada muy finamente.
- Incorporar la *cebolla* a la sartén. *Dorar* junto a la pasta de *ajÍ* amarillo y la pasta de *ajo*.
- Mientras *pelar* el *plátano*, descartar los extremos, cortar a la mitad y, a su vez, cortar cada mitad en 4 porciones a lo largo. En una pequeña olla, poner a freír el *plátano*.
- En la sartén, añadir el puré de judías pintas, las alubias y el *arroz*. *Condimentar* con pimienta y mezclar bien.
- Por un lado, retirar el *plátano* y reservar. Por otro lado, retirar el Tacu-Tacu del fuego, dividiéndolo en 4 porciones.
- En una pequeña sartén anti-adherente, *dorar* a fuego lento cada porción de Tacu-Tacu para conseguir una costra exterior. Retirar.

- Para la ensalada, mezclar en un bol la *cebolla* cortada en juliana fina, el *ají* amarillo cortado en juliana, las alubias cocidas, el *jugo* de lima, sal y hojas de *cilantro*. Mezclar suavemente.
- Servir el Tacu-Tacu en un plato, disponer un **huevo** frito por encima del mismo, acompañar con los plátanos fritos y la ensalada de *cebolla*.

- Para la pasta de *ajo*, hornear 2 dientes de *ajo* por unos minutos hasta que se dore. Retirar y preparar un puré con un poco de aceite. Lo puedes conservar durante toda una semana.
- Antes de servir el platillo, puedes decorarlo con una hojita de chincho.
- Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Sabor a Perú](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacu-tacu-con-huevo-frito>