

Receta Silpancho cochabambino



TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 min

TIEMPO DE COCCIÓN 20 min

TIEMPO TOTAL 45 min

INGREDIENTES

- ☐ 1 kg de carne de conejo cortada en filetes sin nervios
- ☐ pan molido
- ☐ 1 taza de arroz graneado blanco cocido
- ☐ 4 papas medianas cocidas
- ☐ 1 tomate picado en cubitos
- ☐ 1 cebolla picada en cubitos
- ☐ 1 locoto picado en cubitos
- ☐ 5 huevos
- ☐ Vinagre

- ☐ Aceite
- ☐ Sal y pimienta
- ☐ 3 Limones pequeños

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Sazonar la carne con sal y pimienta y aplanar con el pan molido en un batan hasta que quede una carne plana y grande casi del tamaño del plato, ojo, *debes agregar pan molido con frecuencia para que este no se rompa.*
2. Para este plato necesitaremos que las papas estén cortadas en rodajas, freír los huevos y la carne aplanada.
3. Picar el tomate, la cebolla, zanahoria y el locoto en cubitos chicos, posterior a esto sazonamos adecuadamente a gusto, con sal, vinagre, aceite.
4. Servir en un plato con arroz, distribuir unas cuantas papas, y estas mismas dejarlas debajo de la carne que viene por arriba, luego colocar el huevo y la ensalada, ya para finalizar es costumbre en cochabamba colocar, el limonsito para esprimirlo sobre la carne, queda totalmente exquisito al paladar.