# Información de perfil







**Nickname** 

Guardar y salir

Cancelar



## Enjoy your food

**Get Started** 



## Enjoy your food

Registrar

Login

### Bienvenidos/as a Sabores del Ecuador

**Nickname** 

Crear



## Enjoy your food

Registrar

Login

### Bienvenidos/as a Sabores del Ecuador

**Nickname** 

**Entrar** 







ΑII



Costa



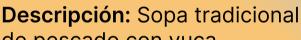
Sierra



Oriente

## **Destacados**

#### Encebollado



de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado

Descripción: Sopa tradicional

de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado

**Descripción:** Sopa tradicional de pescado con yuca.



#### **Q** Search







Costa



Sierra



Oriente

## All

#### Encebollado



de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado

Descripción: Sopa tradicional

de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado

**Descripción:** Sopa tradicional de pescado con yuca.

## Ver recetas



#### Encebollado



Descripción: Sopa tradicional de pescado con yuca.

#### Ingredientes

- Pescado (Albacora)
- Yuca
- Cebollada colorada
- Tomate
- Cilantro fresco
- Ajo
- Comino y pimienta
- Achote
- Ají o Guindilla
- Para el acompañamiento: chifles, tostado, limón y arroz.

#### Pasos

- Cocina el pescado con sal, ajo y especias. Reserva el caldo y desmenuza el pescado.
- Hierve la yuca en el caldo hasta que esté suave. Retírala y córtala en trozos.

Editar

Actualizar

Elimnar



## **Actualizar**

Seleccione la región:

Costa |▼ Sierra Oriente



#### Encebollado



Descripción: Sopa tradicional de pescado con yuca.

#### Ingredientes

- Pescado (Albacora)
- Yuca
- Cebollada colorada
- Tomate
- Cilantro fresco
- Ajo
- Comino y pimienta
- Achote
- Ají o Guindilla
- Para el acompañamiento: chifles, tostado, limón y arroz.

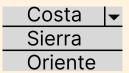
#### **Pasos**

- Cocina el pescado con sal, ajo y especias.
  Reserva el caldo y desmenuza el pescado.
- 2. Hierve la yuca en el caldo hasta

Actualizar Cancelar

## **Editar**

Seleccione la región:





#### Encebollado



Descripción: Sopa tradicional de pescado con yuca.

#### Ingredientes

Escribe un ingrediente (ej. pescado, yuca).

#### **Pasos**

1. Describe los pasos (ej. Cocina el pescado con sal).

Editar Cancelar

## **Eliminar**

Seleccione la región:

Costa |▼ Sierra Oriente



#### Encebollado



Descripción: Sopa tradicional de pescado con yuca.

#### Ingredientes

Escribe un ingrediente (ej. pescado, yuca).

#### **Pasos**

1. Describe los pasos (ej. Cocina el pescado con sal).

Eliminar Cancelar



#### **Q** Search









ΑII

Costa

Sierra

Oriente

## Costa

#### Encebollado



Descripción: Sopa tradicional

de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado



Descripción: Sopa tradicional

de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado



Descripción: Sopa tradicional

de pescado con yuca.



#### **Q** Search









Sierra

#### Encebollado



de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado

Descripción: Sopa tradicional

de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado

**Descripción:** Sopa tradicional de pescado con yuca.



#### **Q** Search







Costa



Sierra



Oriente

## **Oriente**

#### Encebollado

Descripción: Sopa tradicional

de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado



de pescado con yuca.

Ver receta

#### Encebollado

**Descripción:** Sopa tradicional de pescado con yuca.

