

**12 - 23
MESES**



LOCRO DE ZAPALLO CON HÍGADO DE RES

INGREDIENTES:

- 1 tajada delgada de zapallo.**
- 1 cucharada de choclo desgranado.**
- 1 cucharada de cebolla.**
- 1 diente de ajo.**
- 1 cucharada de alverja fresca.**
- 1/8 taza de agua.**
- 1 cucharada de aceite de vegetal.**
- 1/4 tajada delgada de queso fresco.**
- 4 cucharadas de leche.**
- 2 hojas de huacatay.**
- 1/2 filete de hígado de res.**
- 2 hojas de espinaca.**

PREPARACIÓN:

- 1. Para preparar el locro, freír el ojo molido con el aceite, la cebolla picada en cuadritos, las alverjas y la mitad de agua.**
- 2. Cuando estén cocidas las alverjas agregar el choclo, el huacatay picado en finamente y dejar que hierva.**
- 3. Cuando este todo cocido agregar el queso picado en cuadraditos, la leche y la sal. Mezclar y dar un hervor.**
- 4. Para preparar el hígado al jugo, lavar y sazonar el hígado con la sal. La espinaca licuada y ponerlo a cocinar con el resto de agua.**
- 5. Servir el locro de zapallo con el hígado de res al jugo acompañado de arroz graneado.**