Tributo a la llajua

El mejor acompañamiento de cualquier comida en la Llajta

Quien no ha degustado un plato de comida acompañado de la exquisita llajua en nuestra queridísima Cochabamba. La Llajua para muchos cochabambinos es lo más importante a la hora de servirse un plato, por muchas razones: como el picor que este realza la comida, cambia el sabor del plato o simplemente es el corrector de cualquier plato.

Pero cada familia cochabambina tiene una manera diferente de preparar la llajua, ya sean recetas de la abuela y que se arrastraron generación tras generación.

Hoy hablare como se prepara en mi familia y la variedad de las mismas.

Comencemos por la llajua básica, que tiene como ingredientes; tomate y locoto. Pero a la llajua básica se le va añadiendo otros ingresdientes como la quirquiña, zuyku