



Guatita

*Recetas
Ecuatorianas*

Ingredientes:

- 800 g de panza cocinada y picada en tozos pequeños
- 6 papas blancas grandes peladas y picadas
- 1/4 taza de cebolla paiteña picada
- 1 rama de cebolla blanca picada
- 1 cucharada de cilantro picado
- 1 pimiento verde picado
- 1 tomate picado sin piel y sin semillas
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 4 cucharadas de aceite de achiote
- 4 cucharadas de maní tostado y molido
- 1 1/2 taza de leche
- 4 tazas de agua
- 2 aguacates
- Sal
- Pimienta
- Comino

Preparación:

1. En una olla haga un refrito con el aceite, las cebollas, el pimiento, el tomate y el ajo, sazonando con sal, pimienta, comino y orégano.
2. Agregue las papas y la panza, y sofría durante 5 minutos.
3. Añada luego el maní licuado con la leche.
4. Cocine durante 10 minutos revolviendo continuamente.
5. Agregue un poco más de agua caliente y cocine hasta que las papas estén muy suaves.

Sirva caliente con tajadas de aguacate y tostado.