



Llapingachos

Recetas
Ecuatorianas

Ingredientes:

- 1 kg de papa chola
- 500 g de queso fresco
- 2 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal

Ingredientes acompañante:

- 6 chorizos extra Don Diego
- 6 huevos
- 2 aguacates cortados en tajadas
- Ensalada de lechuga y tomate

Preparación:

1. Pele las papas y cocine en agua hirviendo con sal.
2. Cuando estén bastante suaves escurra y reduzca a puré.
3. Agregue la mantequilla y el queso previamente rallado y mezcle bien. (El queso puede ir también como relleno).
4. Añada los huevos y amase para que se integren los ingredientes.
5. Haga unas tortillas pequeñas y déjelas reposar durante 15 minutos.
6. Caliente una plancha o sartén plano y ase en poca grasa.
7. Adicione una pequeña cantidad de aceite cada vez que sea necesario.
8. Puede usar manteca de cerdo derretida si desea darle más sabor.

El plato ambateño tradicional se sirve con aguacate, salsa de maní, ensalada fresca, huevo frito y chorizos, extra Don Diego, fritos. Los llapingachos son también una excelente alternativa como guarnición para el hornado y la fritada.