



LOCRO DE PAPA

LOCRO DE PAPA



TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 hora



INFORMACIÓN DE LA RECETA

8 porciones

INGREDIENTES

Refrito:

2 cucharadas de mantequilla

1 cebolla blanca (picada)

2 dientes de ajo

1 pimiento rojo pequeño (picado)

1 cucharadita de achiote en polvo

2 cucharaditas de comino

Sopa:

12 papas medianas (peladas y picadas en cuadritos)

8 tazas de agua

1-2 tazas de leche (al gusto)

1 ½ taza de queso mozzarella rallado

Culantro (picado)

Sal

Para decorar el platillo:

Pedacitos de queso feta

Culantro

Salsa picante

INSTRUCCIONES

En una olla grande preparar el refrito a temperatura media, saltear en mantequilla, la cebolla, ajo, pimiento, achiote y comino hasta que las cebollas estén transparentes. Añadir las papas picadas y mezclar hasta que estén cubiertas con el refrito. Después de aproximadamente 5 minutos, adicionar el agua y dejar que hiervan. Una vez que las papas estén suaves, aplastarlas en la olla con un aplastador de papas. Bajar la temperatura, adicionar el queso mozzarella y el culantro. Añadir la leche y sal al gusto y hasta obtener la cremosidad deseada. Servir la sopa en platos soperos, cubrirla con trocitos de queso feta, culantro y su salsa picante favorita.