

Chef Catalina Vélez

Papas Chorreadas Región Altiplano

Ingredientes

8 Papas

Nativas, Chalequeadas O Medio Peladas

2 Cucharadas

De Aceite

2 Tallos

De Cebolla Larga Parte Verde Y Blanca,
Picada

2 Tomates

Grandes Picados

1/3 De Taza

De Leche

2/3 De Taza

De Queso Paipa Rallado

1/2 Taza

De Queso Campesino Majado

300 G

De Longaniza Picada En Cubos

2 Cucharadas

De Cilantro Picado

Sal,

Pimienta Y Comino Al Gusto



Todos conocemos estos Sabores Locales de una u otra forma, pero recuerda que estos siempre pueden evolucionar con en esta receta. En una olla, cubre las papas con agua fría. Condimenta con sal y cocina a fuego medio hasta que estén blandas, procurando que se mantengan enteras. Escurre y añade un poco más de sal. Reserva. Aparte en un sartén a fuego medio dora la longaniza, revolviendo constantemente. Termina con cilantro picado Aparte, calienta el aceite en una sartén, sofríe la cebolla hasta que esté traslúcida, añade el tomate y cocina durante 3 minutos a fuego medio-bajo. Incorpora la leche y el queso paipa. Cocina por unos minutos a fuego bajo hasta que la salsa espese un poco. Condimenta con sal, pimienta y comino (previamente tostado) al gusto. Baña las papas con el guiso, el queso campesino y la longaniza crocante. Este es un plato perfecto para compartir y por lo tanto puedes agregar los sabores que creas, incluso cambiar las papas por unas mazorcas doradas a la parrilla, unos patacones en salsa chorreada o lo que prefieras.