

Llapingachos (tortillas de papas)

Coques de patata i formatge amb vedella

L'Equador (serra equatoriana)

Ana Núñez i Molina

Ingredients

1 kg de patates
200 g de formatge fresc
Margarina, oli i aigua, pebre negre, coriandre i sal
1 kg de vedella
1 ceba, 1 porro i 1 pebrot verd
1 tomàquet i 1 cullerada de tomàquet fregit
1 enciam i 1 llimona

Preparació

En una olla poseu a cuinar les patates amb la sal. A part, sofregiu el porro amb margarina. Deixeu-ho reposar. Quan estiguin cuites les patates, escorreu-les i aixafeu-les bé. Afegiu-hi el sofregit anterior i el formatge i barregeu-ho tot bé.

Mentrestant, prepareu l'estofat de vedella: piqueu la ceba, el pebrot i el tomàquet a quadradets molt petits, afegiu-hi la vedella picada en quadradets petits amb sal i pebre i deixeu-ho coure uns minuts fins que agafi la consistència necessària. Després afegiu-hi la cullerada de tomàquet fregit, una mica d'aigua fins que cobreixi la carn i deixeu-ho coure totalment. Finalment afegiu-hi el coriandre picat.

A part, piqueu l'enciam en juliana, renteu-lo i poseu-lo en un bol amb el suc de llimona.

Finalment, feu boletes de la barreja de papata i doneu-los forma de truita o coqueta. Unteu amb oli una planxa calenta i daureu-los pels dos costats. Per servir, poseu a cada plat tres truites l'estofat de vedella i l'enciam. Recordeu que se serveixen calent tant les truites com la carn.

Informacions culturals

És una recepta de la serra equatoriana adaptada al gust de la meva mare.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>