

***Llapingachos amb bateños* (truitetes de patata i formatge)**

L'Equador

Andrés Molina

Ingredients (per a 2 persones)

4 patates grosses
4 xoriços
½ enciam iceberg
2 ous
1 alvocat
Formatge fresc
Sal
Oli
Achiote



Preparació

Bulliu les patates amb sal fins que estiguin cuites i trinxeu-les. Afegiu-hi el formatge fresc trossejat amb una mica d'*achiote*. Barregeu-ho tot bé i feu-ne les truitetes.

Amb una cullerada d'oli, fregiu les truitetes fins que estiguin daurades i retireu-les.

Enrossiu el xoriço.

Renteu l'enciam i esmicoleu-lo. Feu ous ferrats.

Serviu els *llapingachos* coberts amb els ous ferrats i acompanyats del xoriço fregit, l'enciam i l'alvocat.

Informacions culturals

L'*achiote* en català es diu bixa o annato i és un colorant i saboritzant alimentari extret de la planta de la bixa. S'assemblaria lleugerament al pebre vermell amb un toc de nou moscada. Consulteu-ne l'article de la Viquipèdia: <https://ca.wikipedia.org/wiki/Annato>

Consorci 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>