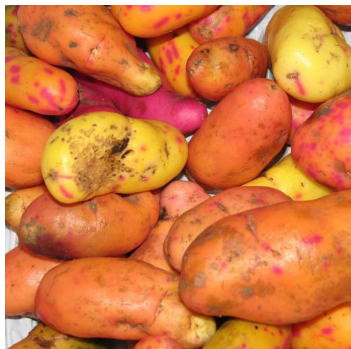


Será por recetas



Ollucos con guindilla

Entrantes

 6 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 06/07/2012

Ingredientes

- 5 cucharadas de aceite
- Guindilla roja molida
- Pimienta
- $\frac{3}{4}$ de taza de queso fresco picado
- 2 cebollas medianas picadas
- 1 $\frac{1}{2}$ kg de ollucos pelados y picados en juliana.
- $\frac{3}{4}$ de taza de agua caliente
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de perejil picado
- 2 dientes de ajo molidos
- Sal
- 1 cubito concentrado de carne

Elaboración

Primero calentar el aceite en una olla y freír la cebolla. Agregar el ajo, la guindilla roja, la sal y la pimienta. Cocinar hasta que la cebolla esté cocida. Agregar los ollucos y mezclarlo todo.

Echar el cubito de carne en el agua caliente y agregárselo al olluco. Llevar a ebullición y cocinar, removiendo de vez en cuando hasta que el olluco esté cocido. Agregar el queso picado y el perejil.

Rectificar de sal y pimienta. Servir con arroz blanco.



Autor receta de Ollucos con guindilla

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012