

PLATO DE FONDO

PAPAS CON MOTE Y PESTO DE ALBAHACA



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- Sal
- Pimienta limón
- 1 cucharada de paprika o ají de color
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 3 papas grandes peladas
- 1 cucharada de concentrado de tomates
- 1 litro de caldo
- 1 taza de leche de coco
- 500 gr de mote fresco
- 3 cucharadas de pesto de albahaca

Preparación

- En una olla poner aceite de oliva + 1 cebolla grande picada en cubos pequeños + sal + pimienta limón + 1 cucharada de paprika o ají de color + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de orégano.
- Cuando la cebolla esté transparente agregar 3 papas grandes peladas y cortadas en cubos pequeños + 1 cucharada de concentrado de tomates + 1 litro de caldo (use la caja que viene lista de caldo de pollo) + 1 taza de leche de coco (o la leche que uses).



- Cocina todo hasta que las papas estén “al dente” (el tiempo depende del tamaño que las cortes).
- Agrega 500 gr de mote fresco (viene en bolsas y está en el sector de verduras en los supermercados). Si es necesario agrega más caldo o agua para que quede todo cubierto.
- Tapar y cocinar 10 minutos. Aplastar con el pisapapas un par de veces para darle cremosidad al caldo.
- Agrega 3 cucharadas de pesto de albahaca (o puedes hacerlo casero si prefieres). Decora con cilantro y disfruta calentito.

