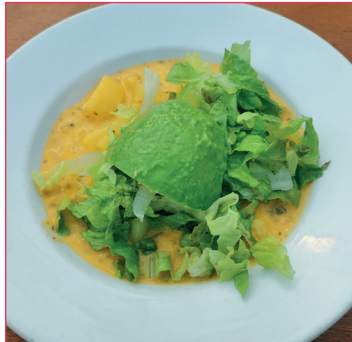


# Melting popote

Les goûts d'ailleurs

Maria Folleco

Ecuador



## Locro de papa

Soupe de pommes de terres

4 personnes

## Locro de papa

### Ingrédients

1 kg	de pommes de terres
100 g	de chou, coupé grossièrement
1	oignon finement coupé
2	gousses d'ail coupé finement
1/2	tasse de lait
1 lt	d'eau
	sel et poivre
	fromage frais
1 cc	de coriandre
1 cs	d'essence d'achiote
1/2	salade verte coupé finement
1	avocat

### Préparation

Peler les pommes de terre et le couper en dés

Dans une casserole fait bouillir l'eau, verser les pommes de terre coupées, avec le chou.

Faire revenir à part l'oignon puis l'ail avec l'essence d'achiote.

Une fois cuite ajouter les pommes de terre et le chou aussi le sel et poivre.

Remuez de temps en temps et contrôlez que les pommes de terre soient très bien cuites, ajoutez le lait cuire pendant 5 minutes, arrêtez le feu, laissez reposer.

Dans un assiette plate, écrasez le fromage frais, versez dans la casserole et ajoutez la coriandre. Préparez la salade coupée finement en forme de spaghetti

Servez dans un plat à soupe, décorez avec la salade et la moitié d'avocat



2024



