|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *HPA - Semana 3: Llapingacho* | | | |
| *Espacio para foto del plato* | | ***TIPO:*** | *Plato Principal* |
| ***TÉCNICA:*** | *Cocina nacional Moderna* |
| ***TEMPERATURA:*** | *70°C* |
| *INGREDIENTES:* | ***ELABORACIÓN:*** | | ***UTENSILIOS:*** |
| Llapingacho  0,150 kg papa Chaucha (omitir)  0,800 kg papa chola (Remplazar con cualquier papa grande)  0,030 kg mantequilla (Manteca de cerdo/Omitir)  0,020 kg achiote en pasta (aceite con achiote)  0,100 kg chorizo ambateño (chorizo o salchicha que se desmorone, Butifarra, etc.)  0,050 kg queso fresco (cualquier queso tierno)  Salsa de remolacha  0,150 kg Remolacha  0,050 kg Cebolla perla (½ de cebolla larga o paiteña)  0,050 kg Apio (omitir)  Encurtido  0,100 kg Aguacate  0,080 kg Cebolla paiteña  0,080 kg Tomate riñón (Cherry, pera, perita)  0,100 kg Limón sutil (Meyer, Tahití)  0,020 kg Cilantro (perejil)  Huevo pochado  2 unidades Huevo pequeño de gallina  0,020 L Vinagre | 1. Pelar y cocinar las papas por separado en agua fría con sal. 2. Pasar las papas por el molino de la Kitchen-aid, agregar mantequilla con la pasta de achiote. 3. Recubrir un molde con mantequilla y poner la papa dando forma cóncava para poner después el relleno. Hornear por 5 minutos a 230 grados o dorar en sartén   *Relleno:*   1. Desarmar el chorizo rompiendo la tripa de embutido. 2. Blanquear el relleno, escurrir, freírlo con un poco de mantequilla para que empieza a soltar su grasa, dorar. 3. Picar el queso en dados pequeños.   Salsa:   1. Cocinar la remolacha, en agua el apio y la cebolla, cuando este suave retirar el apio y la cebolla y licuar con el agua de cocción hasta tener textura de ligera. 2. Rectificar con sal.   Huevo pochado:   1. Hervir el agua y bajar el fuego hasta cuando casi no haya burbujas. Agregar el vinagre y sal. 2. Poner el huevo en un caso y agregar al agua despacio, o hacer remolino en el centro, dejar 4 a 5 minutos y retirar con una espumadera. Escurrir exceso de agua y servir.   Nota: Se puede mantener en agua fría con hielo para cortar la cocción y pasar por agua caliente unos segundos antes de servir  **Encurtido:**   1. Cortar la cebolla en pluma, el tomate y aguacate en cubos. 2. Mezclar con el jugo del limón, sal, pimienta y perejil.   Nota: Si el aguacate está muy maduro se recomienda hacer una salsa en remplazo de los cubos | | * Bowls * Olla * Pelador * Molino Kitchen Aid * Pasa puré * Lata de horno * Horno * Sartén de teflón * Cuchillo cebollero * Tabla de picar. * Moldes pequeños * Cucharas * Espumadera |
| Acabado y presentación: | 1. Dibujar con las salsas en el plato 2. Montar el llapingacho, rellenar con el chorizo y regar el queso encima 3. Decorar con el encurtido 4. Y poner el huevo pochado sobre el Chorizo. | |  |
|  | | | |
| Fuente: Recetario Clase HPA | | | |
|  | | | |