

Ecuadorian Llapingachos (Potato Patties)

Recipe for 4 servings



Ingredientes:

- 2 pounds potatoes
- 1½ cups shredded cheese that melts well
- ½ white or yellow onion, finely chopped
- 2 tablespoons oil or butter
- ½ teaspoon ground annatto or annatto oil
- Salt to taste
- Pepper to taste
- Oil for cooking the patties



Instructions:

1



Peel the potatoes, cut them into pieces, and cook them in salted water until very tender, about 15–20 minutes.

2



In a skillet, heat the oil or butter with the annatto. Add the onion and cook over medium heat until soft and translucent.

3



Drain the potatoes thoroughly and mash them while it is still hot. Add the onion mixture, salt, and pepper. The mixture should be fairly firm.

4



Take a portion of the mashed potatoes, form it into a ball, and make a hole in the center. Add about 1 tablespoon of cheese, close the ball, and flatten it into a thick patty.

5



Place the patties on a plate and refrigerate for 20–30 minutes. This will help keep them from falling apart while cooking.

6



Heat a nonstick skillet with a little oil. Cook the llapingachos over medium heat for approximately 4–5 minutes per side, until golden brown and crispy on the outside and the cheese is melted.

Enjoy!



Llapingachos (tortillas de papa) ecuatorianos

Receta para 4 porciones

Ingredientes:

- 2 libras de papas
- 1½ tazas de queso rallado (que se derrita bien)
- ½ cebolla blanca o amarilla, finamente picada
- 2 cucharadas de aceite o mantequilla
- ½ cucharadita de achiote en polvo o aceite de achiote
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Aceite para cocinar las tortillas



¡Buen provecho!

Preparación:

1



Pela las papas, córtalas en trozos y cocínalas en agua con sal hasta que estén muy suaves, unos 15-20 minutos.

2



En una sartén, calienta el aceite o la mantequilla con el achiote. Agrega la cebolla y cocina a fuego medio hasta que esté suave y transparente.

3



Escurre muy bien las papas y hazlas puré mientras todavía están calientes. Agrega el refrito, sal y pimienta. La mezcla debe quedar bastante firme.

4



Toma una porción de puré, haz una bolita y forma un hueco en el centro. Coloca aproximadamente 1 cucharada de queso, cierra y aplana hasta formar una tortilla gruesa.

5



Coloca las tortillas en un plato y refrigéralas unos 20-30 minutos. Esto ayuda a que no se desarmen al cocinarlas.

6



Calienta una sartén antiadherente con un poco de aceite. Fríe los llapingachos a fuego medio, aproximadamente 4-5 minutos por cada lado, hasta que estén dorados y crujientes por fuera y el queso esté derretido.

