

¡OLÍ SE  
APUNTA A UN  
LLAPINGACHO!



# ¡HOLA, SOY OLI!



Hoy vamos a preparar unos tradicionales llapingachos.

🕒 20min

🍴 12 Porciones



¿Listo? Revisemos los ingredientes que necesitarás.



Ahora sí, iremos paso por paso con esta receta.

## Ingredientes:

- 2 cucharadas de **Aceite La Favorita Oliva**.
- 6 papas grandes peladas y cortadas en trozos medianos.
- ½ taza de cebolla blanca picada finamente.
- 2 cucharaditas de aceite de achiote La Favorita.
- 1 taza de rallado o desmenuzado.
- Sal al gusto.

## Preparación:

- 1 Hierva las papas en agua con sal hasta que queden bien suaves. Aplástalas hasta tener un puré de papa.
- 2 Fríe las cebollas en el aceite de achiote.
- 3 Agrega el refrito de cebolla y la sal al gusto al puré de papá y mézclalo hasta tener una masa homogénea.
- 4 Cubre la mezcla y déjala reposar a temperatura ambiente por unos minutos.
- 5 Forma bolitas con la mezcla de papa, haz un hueco en la mitad y rellénalo con queso. Después, dales una forma de tortillas gruesas. Recuerda tapar el hueco para que el queso no se derrita fuera de la tortilla.
- 6 Déjalas reposar en la refrigeradora de 30 minutos a 1 hora.
- 7 Fríe las tortillas con **Aceite La Favorita Oliva** hasta que queden doradas de lado y lado.

¡Y listo! Disfruta de unos clásicos llapingachos!

## Quiero ver cómo te quedó.

- Comparte tu plato final en Instagram, Facebook o TikTok.
- Etiqueta a @lafavoritaec y recuerda usar el **#OliSeApuntaATodo**.

