

# PAPAS AL CILANTRO

Deliciosas papas al cilantro, ya sea como botana o como acompañamiento, serán una excelente opción para el antojo.

## INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 2 dientes de ajo
- 1/2 ramo de Cilantro
- 1 limón
- Pimienta en polvo
- Paprika en polvo
- Aceite de oliva
- 700 gr. de papa chica
- sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una cacerola grande, ponemos 700 gr. de papa chica entera, con todo y cáscara. Agregamos agua a cubrir y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Esperamos a que hierva a flama alta y una vez que estén hirviendo, tapamos la cacerola y bajamos a flama media. Esperamos que hiervan durante 20 minutos más.

la cocción introduciendo un cuchillo, éste debe de entrar suavemente. Las sacamos a escurrir y las partimos por la mitad.

una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite de oliva y agregamos todas las papas. Dejamos que doren de ambos lados y agregamos 2 dientes de ajo finamente picados y mezclamos un poco. Agregamos  $\frac{1}{2}$  ramos de cilantro finamente picado. Agregamos un poco de pimienta en polvo y mezclamos. Bajamos a flama baja. Agregamos la ralladura de cáscara de un limón y un poco de paprika en polvo. Agregamos el jugo de medio limón y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Mezclamos bien con cuidado.

.

Ver video

---

## GANACHE DE CHOCOLATE

Cobertura de chocolate para pastel.

Se puedea utilizar como relleno, e incluso, como chocolate para untar en pan.

Una receta sencilla y deliciosa.

### INGREDIENTES

**PORCIÓN:** 1/2 Litro aproximadamente

- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de crema vegana
- 225gr. de chocolate amargo

## Modo de preparación

un refractario o contenedor que soporte altas temperaturas, ponemos 225 gr. de chocolate trozado sin leche. Apartamos.

en una cacerola una taza de crema vegana y prendemos a flama baja. Movemos un minuto y medio. Agregamos 4 cucharadas de aceite vegetal y mezclamos constantemente hasta que hierva. Apagamos el fuego

esta crema al chocolate que ya tenemos troceado y mezclamos bien con un batidor de globo, hasta que se integren bien los ingredientes.

.

VER RECETA