

LOCRO DE PAPA (ECUADORIAN POTATO SOUP)

serves 4

Ingredients

- 2 lbs potatoes, peeled and cubed
- 1 tablespoon adobo
- 1 teaspoon paprika
- ½ c queso fresco, mozzarella, or cheddar
- ¼ cup chopped cilantro, culantro, or pipicha

Directions

1. Barely cover potato cubes with water or stock, add seasonings and boil until soft, about 15 minutes.
2. Mash soup by hand or blend cooked potatoes with the cooking liquid. Stir in cheese and seasonings. Reheat if necessary to melt the cheese.
3. Sprinkle with fresh herbs. Top with hot sauce if desired.

Recipe Adapted by Chef Key

farmproject.org/foodpower #pokfoodpower



LOCRO DE PAPA (SOPA DE PAPAS O PATATA)

para 4 personas

Ingredientes

2 libras de papas, peladas y en cubos

1 cucharada de adobo

1 cucharadita de pimentón o paprika

½ taza de queso fresco, mozzarella o queso cheddar

¼ taza de cilantro, culantro o pipicha picados

Direcciones

Apenas cubra los cubos de papa con agua o caldo, agregue los condimentos y hierva hasta que estén suaves, aproximadamente 15 minutos.

Machaca la sopa a mano o mezcle las papas cocidas con el líquido de cocción. Agregue el queso y los condimentos. Recalentar si es necesario para derretir el queso.

Espolvorea con hierbas frescas. Cubra con salsa picante si lo desea.

Receta adaptada por Chef Key

farmproject.org/foodpower #pokfoodpower

