

## Silpancho

### Zutaten (für 6 Personen):

- ¾ kg Rindfleisch
- 6 große Kartoffeln
- 6 Eier
- Paniermehl
- 230 g. Reis
- Salz
- Öl
- Pfeffer
- gemahlener Knoblauch
- gehackt Petersilie
- 1 Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- 2 Tomaten in Stückchen

### Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Filets schneiden, fein mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Knoblauch und Petersilie würzen. Dann das Fleisch in Paniermehl wenden und dünn ausklopfen.



Die Kartoffeln und den Reis zubereiten. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und anbraten. Das Fleisch ebenfalls von beiden Seiten anbraten. Die Tomaten mit Zwiebeln, Salz und Öl vermischen. Die Eier als Spiegeleier braten.



Zum Servieren zuerst den Reis mit den Kartoffeln, darauf das Fleisch, darauf das Spiegelei und zum Schluss den Salat anrichten.



## **Chorizos a la Chuquisaqueña**

### **Zutaten (für 6 Personen):**

- 12 kleine, grobe Mettwürstchen
- 2 kleine Kopfsalate (klein geschnitten)
- 4 Brötchen
- 1 Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- 2 Tomaten in Stückchen
- Salz, Öl

### **Zubereitung:**

Für den Salat: Zwiebel, Tomaten und Kopfsalat mit Salz und Öl anrichten. Die Würste in heißem Öl anbraten. Anschließend in dem gleichen Bratensud die Brötchen vierteilen und anbraten. Alles zusammen auf einem Teller anrichten.



## Sajta de pollo

### Zutaten (für 6 Personen):

- 6 Hähnchenstücke
- 10 mittlere Kartoffeln
- 150 g Erbsen
- 3 große Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- 1 Tomate in Stückchen
- Salz, Öl, Pfeffer, Petersilie zur Dekoration
- 2 Teelöffel gelber, gemahlener, scharfer Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt

### Zubereitung:

In einer Pfanne 2 Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl anbraten, bis sie glasig sind. Anschließend Salz, Pfeffer, Erbsen und gelben Pfeffer hinzugeben und umrühren. Danach das Fleisch hinzugeben und mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch mit Wasser bedeckt ist. Das Ganze solange kochen, bis das Fleisch gar ist.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen.

Für den Salat: 1 Zwiebel und Tomate mit Salz und Öl anrichten. Alles zusammen auf einem Teller servieren.



## Chanka de Pollo

### Zutaten (für 6 Personen):

- 6 Hähnchenstücke
- 300 g dicke, grüne Bohnen (ohne Schale)
- 6 Kartoffeln
- 200 g Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- Salz
- Petersilie
- Paprika zur Dekoration

### Zubereitung:



In einem Topf das Hähnchen mit Wasser, Salz und Petersilie kochen (ca. 20 min). Die Kartoffeln ungekocht und in Stücken zum Hähnchen dazugeben und weitere 15 min kochen. Anschließend die Bohnen hinzugeben und weiterkochen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Zwiebeln im Dampf garen.



In folgender Reihenfolge anrichten: Hähnchen, Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln, Suppe. Zur Dekoration Paprika oben auflegen.



## Papas a la Huancaína

### Zutaten (für 6 Personen):

- 150 g Erdnüsse
- 12 Kartoffeln
- 50 g gelber, gemahlener, scharfer Pfeffer
- 6 Kartoffeln
- 500 ml Wasser
- 1 Kopfsalate
- 3 Tomaten
- 3 gekochte, geviertelte Eier
- Salz
- Käse (siehe Foto)

### Zubereitung:



Die Erdnüsse mit Wasser mahlen, bis es eine gleichmäßige Masse ergibt. In einer Pfanne die gemahlene Erdnüsse, Wasser, gelber Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzugeben und ungefähr 15 min kochen, bis es eine Soße geworden ist. Die Kartoffeln kochen.



Kartoffeln mit der Erdnusssoße. Das Ganze mit Tomaten-



anrichten. Dekorieren Sie die Teller mit Kopfsalat-Blättern, darauf die Kartoffeln mit der Erdnusssoße. Das Ganze mit Tomaten-



## Puchero Criollo

### Zutaten (für 6 Personen):

- 1 kg Rindfleisch (zart)
- 6 Hähnchenstücke
- 3 Kartoffeln
- 1 Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- 1 Tomaten in Stückchen
- 2 Möhren in Stückchen
- Salz, Oregano, Pfeffer
- 1 kleiner Kohlkopf (geschnitten)
- 3 Maiskolben (halbiert)
- 500 g Kürbisfleisch (in Stückchen)
- 1 Knoblauchzehen, gemahlen

### Zubereitung:



Das Fleisch (Rind- und Hähnchen) in einem Topf mit Wasser ca. 30 min kochen. Danach Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Maiskolben, Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzugeben und weiterkochen.



Den Kohl, Kürbis und Kartoffeln hinzugeben und kochen, bis alles die gewünscht Festigkeit erreicht hat. Vor dem Servieren mit Oregano abschmecken.



## Falso Conejo

### Zutaten (für 5 Personen):

- 500 g Rindfleisch
- 125 g Paniermehl
- 5 g Pfeffer
- 10 g gelber, scharfer Pfeffer
- 54 ml Öl
- 2 Zwiebeln in Stückchen
- 1 Tomate in Stückchen
- 2 Möhren in Stückchen
- 5 g Petersilie
- 1 g Zucker
- 500 ml Wasser oder Suppe
- 80 g Erbsen
- Salz
- Zur Dekoration beim Servieren: Reis und Kartoffeln



### Zubereitung:



Das Fleisch in dünne Filets schneiden, fein mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch in Paniermehl wenden und dünn ausklopfen. Das Fleisch von beiden Seiten anbraten.



Die Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Pfeffer, Petersilie, Zucker und Salz vermengen

und in Öl in einem Topf anbraten. Anschließend Wasser und den gelben Pfeffer hinzugeben und kochen. Einige Minuten kochen, anschließend die Erbsen hinzugeben und 15 min kochen. Anschließend das Fleisch hinzugeben.

Zum Servieren zuerst den Reis mit den Kartoffeln, darauf das Fleisch mit der Soße.

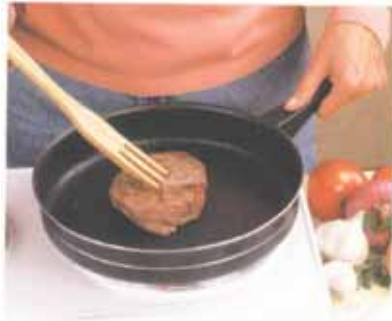


## Lomo montado

### Zutaten (für 6 Personen):

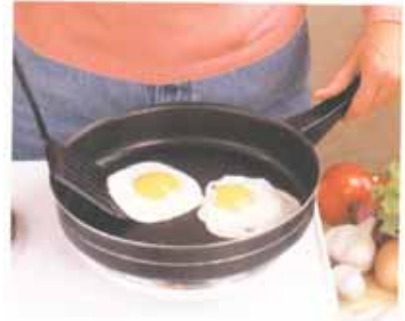
- 600 g Rindfleisch
- 6 große Kartoffeln
- 6 Eier
- Salz, Öl, Pfeffer
- 1 Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- 2 Tomaten in Stückchen
- 2 kleine Kopfsalate (klein geschnitten)

### Zubereitung:



Das Fleisch in dünne Filets schneiden, fein mit Salz, Pfeffer würzen und anbraten. Die Kartoffeln kochen und wie Pommes in Streifen schneiden. Die Eier als Spiegeleier zubereiten.

Für den Salat: Zwiebel, Tomaten und Kopfsalat mit Salz und Öl anrichten.



Zum Servieren zuerst den Salat mit den Kartoffeln, darauf das Fleisch, darauf das Spiegelei.



## Pollo dorado

### Zutaten (für 6 Personen):

- 6 Hähnchenstücke
- 40 g Senf
- 1 Zwiebel in Stückchen
- 5 g Oregano
- Salz, Öl, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehe, gehackt
- Beim Servieren: Pommes und Salat

### Zubereitung:



In einer Schale Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Salz, Pfeffer und Senf vermischen und die Hähnchenstücke damit einreiben. Einige Minuten einziehen lassen und entweder anbraten oder im Ofen erhitzen.



Für den Salat: 1 Zwiebel und Tomate mit Salz und Öl anrichten. Alles zusammen auf einem Teller servieren.



## Salpicon

### Zutaten :

- 250 g Hähnchenbrust
- 1 kleiner Kopfsalat
- 4 Kartoffeln
- 3 Tomaten
- 3 gekochte, geviertelte Eier
- 1 Zwiebel (in Streifen geschnitten)
- 75 g Erbsen
- Salz und Öl

### Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in Salzwasser kochen und anschließend in kleine Teile zerreißen. Die Kartoffeln kochen und in Würfel schneiden. Das Fleisch mit Erbsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomate, Öl und Salz vermischen.

Mit Kopfsalat, Tomaten und Eier servieren.

*(Als Idee zur Einweihungsfeier gedacht)*

