



## Locro de Papa Con Chicharrón

### Ingredientes

500 g de papa de todo uso  
c/n cebolla perla  
100 ml de leche  
c/n achiote, sal, comino  
100 g de chicharrón  
50 g de queso fresco

### Preparación

Realizar un refrito con la cebolla en brunoise y achiote, acitronar y agregar la leche y al hervir agregar el agua, cuando esté hirviendo incorporar las papas cortadas en cubos, dejar que se cocine y espese.

Aparte calentar el chicharrón cortado en cubos pequeños.

Servir el locro y guarnecer con los chicharrones, queso rallado y aguacate.