

## Papas con Chuchoa

Para 6 personas

### **Ingredientes**

**8 papas peladas medianas en mitades**

**½ cebolla picada fina**

**1 ½ taza de zapallo picado**

**Perejil**

**3 cucharadas de aceite**

**1 taza de Chuchoa “Alhué”**

**Freír la cebolla en el aceite, agregar las papas y el zapallo.**

**Cubrir con agua caliente y cocer por 20 minutos.**

**Agregar la chuchoa “Alhué” en forma de lluvia revolviendo para evitar los grumos, controlar la cantidad de agua. Si se desea mas o menos espeso agregar un poco de agua caliente lentamente y revolviendo.**

**Cocer de 15 a 20 minutos evitando que se pegue. Servir de inmediato.**