

\*\*\*  
*Caldillo de lapas al huevo  
con ají cacho de cabra*  
(Para 10 personas)



## INGREDIENTES

- 20 lapas grandes (lavarlas muy bien y remojarlas por 1 ½ horas en agua con sal)
- 1 cebolla grande
- 2 zanahorias grandes
- 4 cebollines enteros
- 1 pimiento rojo grande
- 3 dientes de ajo (picado fino)
- 2 kilos de papas (enteras y peladas)
- 2 ají cacho de cabra (entero)
- 1 paquete pequeño de perejil (picado fino)
- 3 huevos
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Sal y pimienta a gusto



## PREPARACIÓN

Lavar y desinfectar todos los vegetales antes de procesarlos.

Pelar y cortar en bastones delgados la zanahoria y el pimiento, el cebollín cortarlo en aros delgados incluyendo la parte verde.

En una cacerola a fuego medio dorar en aceite el ajo, agregar la cebolla, el pimiento, la zanahoria, el ají y por último los cebollines, cocinar por 5 minutos, agregar agua hasta cubrir las  $\frac{3}{4}$  partes de la cacerola e incorporar las papas, salpimentar y cocinar hasta que las papas estén cocidas; agregar las lapas y seguir cocinando hasta que estas se suelten de su concha, corregir sabor, apagar, dejar reposar por 5 minutos, retirar las conchas, agregar huevos semi-batidos y servir espolvoreando el perejil.