Llapingachos (Tortitas de Papa y Maz)

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Papas “Yukon Gold”	9 lb	
Maíz congelado	1 lb 10 oz	
Queso mozzarella, semidescremado, rallado	1 lb 4 oz	
Cebollas verdes, finamente rebanadas		1 manojo
Perejil picado		1/2 taza
Sal		4 cdta
Pimienta		1/2 cdta

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**115**	
Total Fat	2.4 g	
Protein	5.4 g	
Carbohydrates	17.8 g	
Dietary Fiber	1.6 g	
Saturated Fat	1.4 g	
Sodium	260 mg	

Directions

1. Precaliente el horno a 375º F.
2. Restriegue las papas y colóquelas en ollas grandes cubiertas de agua. Póngalas a hervir a fuego alto, luego reduzca el fuego a medio y cocine las papas hasta que estén blandas pero no pulposas, aproximadamente por una hora. Retírelas del fuego, escúrralas. Lave las papas con agua fría para que paren de cocinarse.
3. Deje que las papas se enfriar completamente. Ponga las papas en el tazón de la batidora. Usando el accesorio de la paleta de la batidora, bátalas a baja velocidad, hágalas puré hasta que casi estén lisas, pero que aún tengan algunos trozos restantes. NO LAS BATA

DEMASIADO.
4. Agregue el maíz, queso, cebollas verdes, perejil, sal y pimienta. Mezcle a velocidad baja hasta que todos los ingredientes estén combinados. (Si lo mezcla demasiado, se convertirá gomoso.)
5. Rocíe ligeramente las hojas para hornear forradas con papel pergamino. Utilizando una cuchara de servir No. 8, llene cada bandeja con 24 porciones, aplanando cada cucharada hasta formar una tortita. Hornéelas por 15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Manténgalas caliente hasta que las sirva.
6. PCC: Para servirlas calientes manténgalas a 135ºF o más alto.