Ocopa con crema de ají mirasol



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huacatay: Cantidad necesaria
Pasta de ají mirasol: 70 g
Leche Evaporada: 400 cc
Galletita de agua: g
Maní Tostado: 50 g
Cebolla Colorada: 100g
Ají Amarillo: 100 g
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hidratar los ajíes en agua tibia, retirarlos, colocarlos en el vaso del mixer y procesar incorporando aceite de girasol hasta obtener la consistencia de una **crema**.
- En una sartén *saltear* la *cebolla* morada cortada en *brunoise*, agregar el **ají** amarillo y la *crema* de **ají** mirasol, cocinar muy bien.
- Retirar, colocar en el vaso del mixer, agregar queso fresco peruano, leche evaporada, *maní* tostado y *huacatay*.
- Procesar todo e ir emulsionando con aceite de girasol, darle consistencia a la salsa agregando galletitas de agua

Emplatado

- En un plato colocar hojas de *lechuga*, sobre esto papas hervidas y cortadas en rodajas, decorar con *huevo* duro y aceitunas negras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ocopa-con-crema-de-aji-mirasol