

Papas a la Huancaína

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Queso Fresco: 120 grs.

Aceitunas de botija: 8 Unidades

Hojas frescas de huacatay: c/n

Maíz choclo cocido: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Papas moradas cocidas: 8 Unidades

Leche Evaporada: 1/4 Taza

Aceite Vegetal: 1/4 Taza

Chips de papas: c/n

Huevos duros de cordoniz: 4 Unidades

Ajís amarillos: 3 Unidades

Pan: 1 Rodaja

Papas de cóctel cocidas: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite, rehogar a fuego bajo lo ajís amarillos limpios -sin venas ni semillas- y la *cebolla* troceada, hasta que ésta se torne casi transparente.
 - Mientras cortar el pan en pequeños cubos
 - Añadir al sofrito junto con la leche y el queso fresco cortado en cubos.
 - Retirar del fuego y trasladar a la cuba de una procesadora
 - Triturar, agregar sal y dejar enfriar.
 - Servir la salsa huancaína en el centro de un plato
 - Colocar encima las papas peladas en mitades, las aceitunas enteras, mitades de *huevo* de codorniz y los granos de *choclo*.
 - Por último, decorar con hojas frescas de *huacatay* y *chips* de papas.
-
- Te resultará más fácil *pelar* las papas después de su cocción
 - Además, si las coces con piel, conservarán mejor sus vitaminas.
 - Puedes reemplazar las papas de cóctel y las papas moradas por la variedad de papas que más te guste.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Sabor a Perú](#)".

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/papas-a-la-huancaina-con-hueovs-queso-fresco-y-choclo>