elGourmet

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
Ajíes 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 m&aacute

- S 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