

Papas a la Huancaína de Gonzalo D'Ambrosio



Ingredientes

Papas a la Huancaína

Aceitunas negras: c/n

Galletas tipo cracker: 8 Unidades

Leche en polvo: 100 grs

Cebolla Morada: 1 Unidad

Pasta de ají amarillo: 6 cdas

Pimienta blanca: c/n

Queso Fresco: 250 grs

Huevos cocidos: 2 Unidades

Cúrcuma: c/n

Ajo: 1 Diente

Mantequilla: c/n

Papas cocidas con su piel: 4 Unidades

Perejil: c/n

Polvos de aceitunas negras: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Salteamos en una sartén con aceite el *ajo* y la *cebolla* hasta que esté bien dorado
- Agregamos el *ají* amarillo y cocinamos
- Si tienes ajíes, debes hidratarlos bien y hacer lo mismo
- Si son frescos o congelados, procedemos de igual manera.
- Retiramos del fuego y en un vaso americano procesamos con el resto de ingredientes hasta obtener una *crema*.
- Mientras tanto, en una sartén doramos las patatas (podemos hacer un corte por arriba y otro por abajo para dejar dos superficies lisas por cada lado) con *mantequilla*, sal y pimienta.
- En un plato colocamos las patatas, bañamos con la salsa y terminamos con los huevos, las aceitunas, el polvo de aceitunas y el *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papas-a-la-huancaína-por-gonzalo-d-ambrosio>