Papas a la huancaína



Ingredientes

Lima: 1/2 Unidad
Queso Fresco: 200 grs.
Papas: 1 k
Aceitunas negras:
Pasta de ají: 4 cda.
Leche: 120 cc
Cebolla: 1/2 Unidad
Huevo duro:
Sal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 60 cc

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Cortar la *cebolla* en juliana y *dorar* en aceite hasta que comience a tomar coloración
- Añada la pasta de *ají*, cocine durante 1 minuto y retire del fuego.
- Coloque en una licuadora la leche junto con la *cebolla* y el queso fresco
- Licue y emulsione con el aceite de oliva
- Rectifique los condimentos con sal y *jugo* de lima.

Para las papas

- Cocine las papas con cascara a partir de agua fría en abundante agua con sal hasta que estén tiernas.

Armado

- Sirva las papas peladas y cortadas en rodajas cubiertas con la salsa y acompañadas de rodajas de *huevo* duro y aceitunas negras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-a-la-huancaina