

Papas asadas con tres salsas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas medianas: 5 Unidades

Mezcla 1

Coriandro: 1 cda.

Azúcar Negra: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Comino: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Aceto balsámico: 1 cda.

Semillas de hinojo: 1 cda.

Mezcla 2

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Jengibre Picado: 1 cda.

Chile rojo picado: 1/2 cda.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Mezcla 3

Jugo de Limón: 3 cdas.

Pimentón: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 2 cdas.

Hierbas picadas: A gusto

Salsa 1

Jugo de Limón: 3 cdas.

Garbanzos: 1 Taza

Tahineh: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal: Una pizca

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Salsa 2

Cilantro Picado: 1 cda.

Jugo de Limón: A gusto

Chile rojo picado: 1 cda.

Sal: Una pizca

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Tomate concasse: 100 g

Paltas: 2 Unidades

Morrón picado: 1 cda.

Cebolla picada: 1 cda.

Salsa 3

Crema de leche: 1 cda.

Queso Blanco: 3 cdas.

Krein: 1 cda.

Ciboulette: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Lave bien las papas y corte en gajos.

Mezcla 1

- En un mortero coloque las *especias* y muele, coloque en un bowl.
- Añada azúcar, aceite, aceto, sal y pimienta, mezcle bien.
- Incorpore las papas dentro del bowl, mezcle y deje reposar.

Mezcla 2

- En un bowl coloque todos los ingredientes.
- Incorpore las papas, mezcle y deje reposar.

Mezcla 3

- En una *cacerola* coloque la *manteca* a derretir junto con la sal.
- Agregue a la *manteca* las hierbas picadas, el *pimentón*, el *jugo de limón* y coloque en un bowl junto con las papas.

Armado

- Coloque las papas en fuentes para horno junto con su *marinada*.
- Precaliente el horno a 180°/200°.
- Cubra las papas con agua.
- Lleve a horno durante 20 minutos.

Salsa 1

- En un procesador coloque los garbanzos, sal, pasta de *tahine*, *ajo picado*, *jugo de limón* y aceite de oliva

- Procese y reserve.

Salsa 2

- En un procesador coloque la *palta*, sal, *ajo*, *jugo de limón*, *chile*, aceite y procese.
- Coloque en un bowl, agregue la *cebolla*, el *tomate*, los *ajíes*, el *cilantro*, mezcle y reserve.

Salsa 3

- Ralle en *krein*.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque el queso *crema*, la *crema* el *ciboulette* y el *krein*.

Presentación

- Sirva las papas y acompañe con las salsas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papas-asadas-con-tres-salsas>