



PAPA A LA HUANCAINA

Plato típico de Perú

PERÚ: *Papa a la huancaína.*

Origen Aunque por el nombre de este plato hace referencia a la ciudad de Huancayo, se cree que la papa a la huancaína se originó en la costa, más específicamente en Lima.

Ingredientes:

- * 5 ají amarillos frescos
- * 2 dientes de ajo pelados
- * 400 g de queso fresco (ricotta, feta o cabaña)
- * 1/2 taza de aceite vegetal
- * 2 huevos cocidos
- * 4 aceitunas peruanas
- * 1 kilo de papa criolla (o pastusa)
- * Lechuga
- * Sal
- * (Opcional: Leche al gusto)

Anato
Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo



www.ctmenlinea.com.co

LÍNEAS DE ATENCIÓN: (571) 602 9777 (57) 3214583531

jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co - gerentecomercial@ctmenlinea.com.co



PAPA A LA HUANCAINA

Plato típico de Perú

Preparación: (plato para seis personas)

- v Retirar las venas y pepas al ají, lavarlos bien frotando uno contra otro.
- 1. Calentar un poco de aceite en una sartén y saltear allí los ajíes cortados junto con los ajos enteros.
- 2. Poner en la licuadora esta preparación y agregarle el queso y el aceite, batiendo hasta que quede una crema. Si queda muy espesa se puede agregar un poco de leche hasta obtener la consistencia deseada.
- 3. Servir sobre papas cocidas, cortadas en mitades.
- 4. Decorar con huevos cocidos en rodajas, aceitunas y hojas de lechuga.

Agradecimientos A La Persona Que Sugiere El Plato:

Sr. Jose Carlos plaza