

Papas a la Huancaína



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/papas-a-la-huancaina>

Preparación

Para hacer la salsa huancaína, quitar las papas a los 6 pimientos y hervirlos bien. Luego licuar con las yemas, el queso, la leche, el jugo de limón y aceite hasta obtener una salsa de mediana consistencia. En una fuente acomodar las papas cocidas, peladas y cortadas en rodajas. Cubrirlas con la salsa huancaína y sobre ella esparcir la salsa fresca, hecha con la mezcla de las claras, el pimiento restante, el perejil, el aceite, la sal y la pimienta. Para la decoración colocar hojas de lechuga y aceitunas alrededor. El ají verde puede distribuirlo de la forma que prefiera entre las dos salsas. Le sugerimos 5 ajíes para la huancaína y el restante para la fsalsa resca

▣ **Tip para la receta**

Le atribuimos este delicioso plato a la cocina peruana.

Ingredientes

- 4 Yema de huevo cocidas
- 5 Pimientos verdes
- 250 gramo/s Queso Crema
- 1 cantidad mínima Jugo de limón
- 1 poco Perejil fresco picado
- 1 Cebolla picada
- 1 Pimiento verde
- 1 poco Aceite de girasol
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 4 Claras de huevo cocidas
- 1 kgrs. Papas cocidas
- 1 poco Lechuga
- 1 puñado/s Aceitunas Negras

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones

