

Papa a la huancaina



4 porciones



60 min

Ingredientes

- 4 papas grande
- 1 cebolla amarilla
- 3 dientes de ajo
- 3/4 taza de aceite vegetal
- 200 gr de queso fresco
- 100 gr galletas TUC original triturados
- 3/4 de taza de nata de leche
- 2 cucharadas de pasta de ají amarillo picante
- cogollo de lechuga
- 4 huevos duros
- sal, pimienta y aceitunas al gusto.



Preparación

1. primero preparar la salsa para las papas. Calentar en una sartén un poco de aceite, incorporar la cebolla el ajo, la pasta de ají amarillo. Una vez dorada licuarlo por 2min. y luego agregar las galletas TUC , la crema de leche y el queso fresco.
2. Si la crema esta muy suelta espesar ligeramente con aceite vegetal y sazonar con sal y pimienta si es necesario.
3. Picamos las papas y la picamos en rodajas de 2 centímetros y luego pelamos los huevos y lo cortamos en cuartos.
4. Poner las hojas de lechuga sobre el plato, las rodajas de papas y cubrimos con la salsa y sobre la crema los huevos y las aceitunas negras.