COCINA EN CASA

Papas a la huancaína (Perú)

Fuente: bonviveur.es

Las papas a la huancaína son de origen peruano, consiste en uno de los entrantes más extendidos y populares del país. Su origen se sitúa en Huancayo a finales del siglo XIX. Lo que da nombre al plato es la salsa huancaína que se elabora con ají amarillo, queso fresco, leche evaporada y galletas de soda. Como resultado, una crema de consistencia semilíquida que combina a la perfección con las patatas. Es un plato sencillo, de rápida preparación y sabor excepcional.

Ingredientes:

* 6 patatas medianas
* 2 ajís amarillos
* 200 g de queso fresco
* 10 crackers (galletas de soda)
* 150 ml de leche evaporada

Para acompañar:

* Lechuga
* Huevo duro
* Aceitunas negras

Preparación:

* En una olla con agua, sal y en ebullición, añadir las patatas enteras con piel y lavadas previamente. Cocinar durante 35 minutos. Incorporar los huevos y hervir 10 minutos más. Colar y reservar.
* Incorporar en el procesador de alimentos todos los ingredientes de la salsa: el queso fresco, las galletas de soda, la leche evaporada y los ajís. Hay que limpiar bien de semillas el ají amarillo para que la salsa no resulte excesivamente picante. Batir hasta conseguir la textura deseada, en este caso una salsa semilíquida.
* Reservar en una salsera.
* Escoger unas hojas de lechuga que cubran el fondo del plato. Pelar las patatas, con cuidado para no quemarse y cortarlas en láminas gruesas. Incorporarlas encima de la lechuga. Salar.
* Salsear con la salsa huancaína hasta que las patatas queden bien cubiertas.
* Decorar con el huevo duro y las aceitunas negras.

