

Papas a la huancaína

(a mi modo)

Tiempo total: 30 minutos a 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: variable

Ingredientes:

- 1 tarro de leche evaporada
- 450 gr de queso fresco
- 1 cebollín (solo la parte blanca) o una cucharada de chalotas
- 1 cucharada de cúrcuma o ají de color
- 8 galletas de soda
- 1 cucharada de pasta de ají amarillo
- 3 huevos duros cortados en lunas
- 1 ½ kilo de papas cocidas
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- 1.- En la juguera poner la leche evaporada con el queso, cebollín, cúrcuma, sal, pimienta y las galletas de soda.
- 2.- Incluir la pasta de ají amarillo (ir probando de a poco para que no quede tan picante) y llevar a la juguera hasta formar una pasta cremosa.
- 3.- En una fuente poner las papas cocidas y bañarlas con la crema.
- 4.- Cortar los huevos duros en láminas y cubrir.