

## ENSALADA

# PAPAS A LA HUANCAÍNA DE PALTA



### Ingredientes:

- 5 o 6 papas grandes
- 1 tarro de leche evaporada
- 8 galletas de soda
- 150 gr queso fresco
- 1 o 2 cucharadas de pasta de ají
- Parte blanca de 1 cebollín
- Sal
- Jugo de 1 limón
- ½ taza de cilantro
- 2 cucharadas de ciboulette
- 2 paltas grandes
- Rúcula
- Tomates deshidratados, hidratados
- Ciboulette

### Preparación:

- Cocer 5 o 6 papas grandes, como siempre lo haces. Las sacas cuando estén listas.
- Poner en la juguera 1 tarro de leche evaporada más 8 galletas de soda, 150 grs de queso fresco, 1 o 2 cucharadas de pasta de ají ( en los supermercados ), la parte blanca de un cebollín (al que le gusta el ajo le pone ajo), sal, jugo de 1 limón., 1/2 taza de cilantro, 2 cucharadas de ciboulette y 2 paltas grandes. Procesar para hacer una pasta suave.
- Poner rúcula y luego las papas en un plato bonito y bañarlas con la salsa a la huancaína de palta. Le puedes poner tomates deshidratados, hidratados más

ciboulette o lo que quieras.

