

ENTRADAS

SALSA A LA HUANCAINA



Ingredientes:

- 1/4 de taza de aceite vegetal
- 400 cc de leche evaporada (un tarro)
- 1 o 2 cucharadas de pasta de ají amarillo
- 1 huevo duro pequeño
- 400 g de queso chacra
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 4 galletas de soda

Preparación

- Poner en la licuadora 1/4 de taza de aceite vegetal + 400 cc de leche evaporada + 1 o 2 cucharadas de pasta de ají amarillo (en supermercados) o más si te gusta bien picante + 1 huevo duro pequeño + 400 g de queso chacra + sal y pimienta al gusto + 1 cucharadita de cúrcuma (optativo, pero yo siempre le pongo para darle color) + 4 galletas de soda.
- Puedes agregar más galletas, si quieres una salsa más compacta, pero debes ir probando de una en una. Para una salsa más líquida, puedes agregar agua o aceite de oliva.
- Procesar todo, por 3 a 4 minutos hasta lograr una salsa MUY suave y cremosa.
- PD: la sal y la pimienta no cuentan como “ingredientes” y la cúrcuma es “optativa” Por si te preguntas por qué dije que con solo 6 ingredientes tienes la salsa



- Puedes usar la salsa para muchas preparaciones Yo hice “PAPAS A LA HUANCAINA, pero puedes comerla con pasta, con camarones, sobre una carne, ¡¡¡fría o caliente!!! ¡¡¡Como se te ocurra!!!

