

PLATO DE FONDO

PAPAS A LA HUANCAINA



Ingredientes:

- 2 kilos de papines o papitas mini
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta limón
- Paprika
- 400 gr de queso fresco
- 1 tarro de leche evaporada
- Jugo de 1 limón
- Sal
- 1 o 2 cucharadas de pasta de ají amarillo
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Cilantro
- Cibulette
- Tomates cherry
- Cebolla morada

Preparación

- Poner en una fuente 2 kilos de papines o papitas mini + 1/4 taza de aceite de oliva + sal de mar + pimienta limón + paprika, mezclar y llevar al horno a fuego máximo (solo desde arriba) hasta que se doren y estén blandas (15 a 20 min aprox).
- SALSA a la huancaina : poner en la Juguera y 400 gr de queso fresco + 1 tarro de leche evaporada + jugo de 1 limón + sal + 1 o 2 cucharadas de pasta de ají amarillo (depende cuán picante te gusta) + 1 cucharadita de cúrcuma (no es muy tradicional pero me gusta el color que queda) + 4 galletas de soda y Procesar hasta lograr una salsa suave.



- Cubrir con salsa las papitas y terminar con cilantro, ciboulette, tomates cherry de [@mijardinsecreto_cl](#) y cebolla morada en juliana bien delgadas.
- Solo te queda disfrutar de esta maravilla

