

PASTAS

PASTA A LA HUANCAINA



Ingredientes:

- Pasta que más te guste
- Agua hirviendo
- Sal
- 200 gr de queso fresco
- 1/2 taza de leche evaporada
- 1 cebollín
- Pimienta
- 1 o 2 cucharadas de pasta de ají amarillo
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 2 galletas de soda
- 1/4 taza de leche
- Una o dos galletas de soda

Preparación

- Poner la pasta que más te guste en una olla grande con abundante agua hirviendo con sal (salada como agua de mar).
- SALSA: poner en el vaso de la procesadora 200 gr de queso fresco (puede ser quesillo) + 1/2 taza de leche evaporada + 1 cabeza (lo blanco) de 1 cebollín + sal y pimienta al gusto + 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) o puede ser colorante de paella + 2 galletas de soda + 1/4 taza de leche.
- Procesar hasta lograr una salsa suave y sin grumos.
- Si quieres una salsa más densa agrega una o dos galletas de soda adicionales. Si quieres una salsa más líquida agrega la leche necesaria para lograr la textura que quieras.



- Poner la salsa en un sartén grande y cuando empiece a hervir, agregar la pasta al dente +1 cucharón de agua de la cocción. Mezcla todo y si es necesario puedes agregar un poco más de agua de la cocción.
- Esta receta de salsa a la Huancaína es a mi manera con algunos toques distintos a la receta clásica peruana, por si hay algún “purista” que está rasgando vestiduras porque “así no es la salsa a la huancaína”

