

PAPAS A LA HUANCAÍNA

Exquisita receta del Perú.

Su origen tiene varias versiones, pero hay dos que son las más conocidas y verídicas. La primera señala que, desde fines del siglo XIX, se servía ya este plato en la región peruana de Junín. Esto debido a que el creador de su receta compraba la papa en el Valle del Río Mantaro, ubicado en Huancayo-Junín.

Es así que se le dio el nombre de «Papa a la Huancayo», más tarde conocida como papa a la huancaína hasta el día de hoy.

Esta vez nosotros preparamos con una salsa adaptada para países en los que no conseguimos el ají (chile) tan fácilmente, y por supuesto al estilo vegano.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 1/2 Cebolla
- 1 chile serrano o un ají
- 2 pimientos (Naranja y amarillo)
- Sal
- 4 papas
- 1 taza de leche evaporada
- 1/2 taza de aceite vegetal
- Aceite para sofreír.
- 200g. queso de almendras
- 10 galletas saladas

- Aceitunas
- Hojas de lechuga
- Perejil

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una sartén ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos $\frac{1}{2}$ cebolla en cubos. Sofreímos por 30 segundos y agregamos un chile serrano partido en a la mitad y éstas en 2 rebanadas. Agregamos 2 pimientos morrón de preferencia amarillo y naranja, partidos en cubos (Sin semillas y desvenados).

durante 7 minutos y los agregamos al vaso de la licuadora. Agregamos una taza de leche evaporada vegana y licuamos.

la licuadora en acción agregamos 200 gr. de queso de almendra en trozos y $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal. Agregamos $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y 10 cuadros de galletas saladas. Esperamos hasta que se integren bien todos los ingredientes y apagamos la licuadora.

un plato colocamos una papa cocida, sin cáscara y rebanada. Agregamos generosamente la salsa en todas las rebanadas de papa y de guarnición ponemos dos hojas romanas con unas cuantas aceitunas sin hueso.

.

NOTA: Todas las verduras deben de estar previamente lavadas y desinfectadas

Ver video