

PAPAS A LA HUANCAÍNA



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	327 Kcal
Proteínas:	15.5 g
Grasa Total:	15.9 g
Colesterol:	139 mg
H. de Carbono:	31.6 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	285 mg

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite de maravilla
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ¼ Cebolla cortada en trozos
- 4 Ajíes amarillos (sin venas ni pepas)
- 1 Diente de ajo sin su centro
- ½ Taza de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- Sal y pimienta blanca a gusto
- 4 Galletas de soda MCKAY®
- 1 ½ Cucharada de caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®
- 200 g de queso fresco cortado en trozos
- 7 Papas medianas cocidas y cortadas en láminas
- 3 Huevos duros partidos en gajos
- Hojas de lechuga fresca para acompañar y aceitunas para decorar

Preparación

1.- Junta en el jarro de una juguera los aceites con la cebolla, añade los ajíes amarillos, el ajo con la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®. Condimenta con sal y pimienta a gusto, agrega las galletas de soda MCKAY®, el caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®, así también como el queso fresco. Procesa a velocidad alta hasta conseguir una molienda de textura más cremosa y de color amarillo.

2.- Una vez lista, acomoda las papas cortadas en láminas sobre hojas de lechugas y baña con la salsa recién preparada. Decora con los gajos de huevo duro y las aceitunas. Una vez listo, sirve de inmediato y disfruta de esta internacional preparación.