

Ma Papa a la Huancaína

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açlık bar 5/10

Papa a la Huancaína, haşlanmış patatesleri aji amarillo, queso fresco, süt ve krakerli kremams sosla kaplayan Peru salatasıdır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 300 gr Queso fresco
- 150 ml Buharlaştırılmış süt
- 2 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 4 adet Tuzlu kraker
- 0.3 su bardağı Yağ
- 4 yaprak Marul
- 2 adet Yumurta
- 6 adet Siyah zeytin

Yapılış

- Patatesleri 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğutun.
- Peynir, süt, aji amarillo, kraker ve yağ blenderdan geçirin.
- Sosu 10 dakika dinlendirin, kraker sosu bağlasın.
- Patatesleri soyup kalırdilimleyin.
- Marul üstüne patatesleri dizip sosu gezdirin.
- Yumurta ve zeytinle soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu blenderdan sonra 10 dakika dinlendirmek krakerin siviye yapışmasını önler ve sosun kalırlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul üstünde yumurta, siyah zeytin ve maydanozla soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten

