

# Papa a la Huancaína

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 13/10

Papa a la huancaína, haşlanmış patatesi peynirli ve sarı biberli sosla kaplayarak kremi bir Peru klasiği sunar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 120 gr Beyaz peynir
- 4 adet Kraker
- 0.5 su bardağı Süt
- 1.5 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Patatesleri tuzlu suda 18 dakika bulaşık kadar haşlayın.
2. Beyaz peynir, sarı biber, kraker ve sütü blenderda pürüzsüz sos olana kadar çekin.
3. Sos çok koyuysa 1 yemek kaşığı süt ekleyin, patatesi kaplayacak akışkanlık hedefleyin.
4. Patatesleri dilimleyip tabağa dizin ve huancaína sosunu üzerlerine gezdirin.
5. Sosu 5 dakika patatesle bekletip soğuk veya oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu pürüzsüz çekmek tabağı klasik görünümünü verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, tadı için çikolata veya lavaş dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt