

Papa a la Huancaína

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 3/10

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
- 1 adet Sarı biber
- 4 adet Kraker
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılış

1. Patatesleri kabuklu haşlayın, 11 dakika sonra suyu kalın dilimler halinde kesin.
2. Sarı biber, beyaz peynir, kraker ve sütü rondoda pürüzsüz sos haline getirin.
3. Sosu gerekirse birkaç kaşık suyla açın, ancak yoğun bir kıvam kurun.
4. Patatesleri tabağa dizin, huancaína sosunu üstlerine bolca gezdirin.

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