Papas a la huancaína
Bolívia

Maricruz Zurita Claure

Ingredients per a 8 persones

16 patates petites
½ kg de cacauets torrats
ají (pebrot) groc
½ tassa de llet
2 tomàquets
1 enciam
½ kg de formatge fresc

Preparació

Tritureu els cacauets i barregeu-los amb una mica de llet. Coeu una mica de pebrot groc i incorporeu-lo a la barreja. Bateu-ho tot i poseu-ho al foc durant 15 minuts.

Bulliu les patates. Després prepareu les fulles d'enciam en un plat. Poseu les patates sobre l'enciam, banyades amb la salsa de cacauet i el formatge fresc a rodanxes. Al damunt, poseu-hi els ous durs i els tomàquets.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat