

Patates a la huancaína

El Perú

Edita Collantes

Ingredients per a 8 persones

1 kg de patates

Per a la salsa:

400 g de formatge fresc, 1 pot de llet evaporada, 1 paquet de galetes de soda, 2 *ajís* (bitxos) grocs, $\frac{1}{4}$ de ceba i oli (per a sofregir)

Per a la decoració:

4 ous durs, 8 olives i fulles d'enciam



Preparació

Bulliu les patates fins que estiguin cuites. Traieu-les de l'olla i, quan es refredin, peleu-les. Talleu la ceba i fregiu-la amb l'ají sense llavors. Un cop cuit, reserveu-ho.

Per preparar la salsa, poseu a la liquidadora l'ají, la ceba, el formatge, les galetes i la llet fins que tingui una consistència una mica espessa.

Per a emplatar, feu un llit de fulles d'enciam, poseu-hi al damunt els trossets de patates i cobriu-ho amb la salsa. Finalment, decoreu-ho amb l'ou dur i les olives.

Informacions culturals

És un plat típic i històric de la cuina peruana, compost per patates bullides, banyades amb una salsa d'ají groc, llet, galetes i formatge fresc. En la presentació clàssica s'acompanya amb ous, olives i fulles d'enciam.

No hi ha cap norma específica per cuinar o servir aquest plat a cada regió o ciutat. Hi ha moltes variacions, que es deuen als ingredients que són propis de la zona. Cada cuiner té el seu truc per donar-hi el millor sabor i presentació.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>