

Papas a la Huancaína

Source: Kickstart Vegano

Platillo tradicional peruano, de la ciudad de Huancayo, con una de las salsas más populares de Perú.

About the Recipe

Calories · **Protein** · **Fiber**

Ingredients

Makes 4 Servings

- 3 1/2 tz / 420 g papas blancas
- 1/4 tz / 65 g pasta de ají amarillo
- 1/3 tz / 80 ml leche de soya, sin endulzar
- 1 tz / 225 g tofu silken suave
- 8 galletas saladas, integrales
- 1/2 diente de ajo
- 1/4 tz / 30 g aceitunas negras, rebanadas
- al gusto lechuga
- al gusto sal y pimienta

Directions

1. Cocer las papas enteras al vapor en una olla de presión durante 12 minutos o hervirlas de 20 a 30 minutos.
 2. Colocar la pasta de ají amarillo, leche de soya, tofu, galletas y ajos en la licuadora y procesar hasta obtener una salsa un poco espesa. Sazonar con sal y pimienta.
 3. Pelar las papas y rebanarlas.
 4. Servir las papas sobre lechuga y bañar con la salsa. Adornar con las aceitunas.
- NOTA: Si la pasta de ají amarillo no es muy picante se puede aumentar

la cantidad a $\frac{1}{2}$ taza.