

**DOMINA LA**  
**Gastronomía**  
**peruana**



**DESDE CASA**

**EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY**



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —

# Salsa Llantan

*La salsa Llantan es un acompañamiento tradicional de la sierra sur del Perú, especialmente en Arequipa. Se elabora a base de maní tostado, ají y hierbas, y suele servirse con papas, habas o rocotos. Su preparación es sencilla y forma parte de la mesa cotidiana en muchas zonas altoandinas.*



## Ingredientes

- Huacatay 10 Ramas
- Rocotos 2 Unidades
- Cebolla morada 1 Unidad
- Galleta vainilla 3 Sobres
- Ajo 3 Dientes
- Culantro 3 Ramas
- Aceite 60 Mililitros
- Condimentos (Sal, pimienta)

## Preparación

Para preparar esta crema de la Ciudad Blanca, iniciamos blanqueando los rocotos previamente limpios, sin venas ni semillas, en agua hirviendo durante diez minutos para suavizar su textura y picor, mientras paralelamente confeccionamos un aderezo base sofrriendo cebolla

roja en corte brunoise con un chorro de aceite hasta que cristalice. Mientras la cebolla se cocina, procesamos en la licuadora hojas frescas de cilantro y huacatay con apenas un chorro de agua, incorporando este batido verde a la sartén junto con una cucharada de ajo procesado, una pizca de sal y pimienta, manteniendo el fuego bajo para integrar los sabores.

Una vez listos los rocotos, cortamos su cocción en agua fría y los licuamos con un poco de líquido hasta obtener una pasta suave que verteremos sobre el aderezo en cocción, mezclando bien antes de añadir el elemento que aportará la textura definitiva: un paquete de galletas de vainilla de aproximadamente 100 gramos, las cuales iremos troceando y majando rústicamente dentro de la misma sartén con la ayuda del cucharón evitando licuarlas nuevamente hasta que se disuelvan por completo y la salsa espese, adquiriendo cuerpo y untuosidad.

Finalmente, rectificamos la sazón con un punto extra de sal y pimienta si fuera necesario, asegurándonos de que la galleta se haya integrado totalmente, para servir esta delicia sobre rodajas de papa peruana sancochada, decorando con brotes frescos de huacatay y cilantro cruzado.



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —