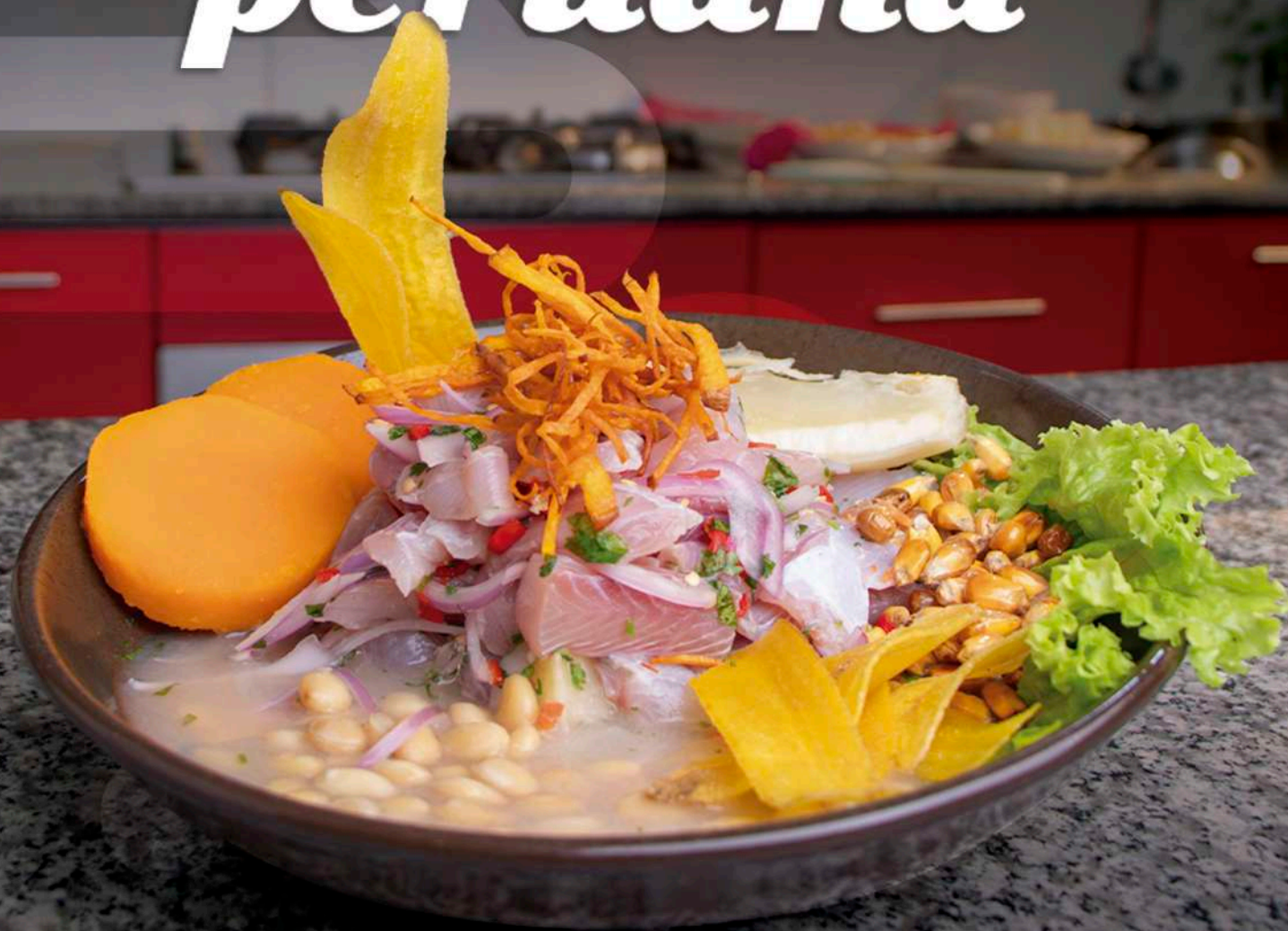


DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

Pastel de Papa

El Pastel de Papa es una preparación tradicional del sur del Perú, especialmente presente en la cocina arequipeña. Se elabora en capas con papa cocida, queso y huevo, y suele servirse como acompañamiento de platos principales como el rocoto relleno. Es una receta sencilla y muy arraigada en la región.



Ingredientes

- 6 huevos.
- Azúcar rubia o morena.
- Sal
- 500 ml de leche.
- Anís estrella
- Papas
- Mantequilla
- Queso
- Queso parmesano



Preparación

El pastel de papa es una delicia de textura suave que se inicia batiendo enérgicamente 6 huevos junto con azúcar rubia y una pizca de sal hasta lograr una mezcla homogénea.

A esta preparación se le integran 500 mililitros de leche, mantequilla y anís estrella para perfumar, reservando el batido mientras se cortan las papas en láminas finas que deben blanquearse previamente.

Para el armado, se dispone una capa de estas láminas de papa en un molde, se vierte parte del batido y se cubre con generosas tajadas de queso, repitiendo el proceso hasta completar el recipiente y coronando con abundante queso parmesano.

Finalmente, se lleva al horno por 10 minutos hasta que la superficie luzca un dorado perfecto, logrando así un acompañamiento ideal para carnes o platos típicos arequipeños.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —