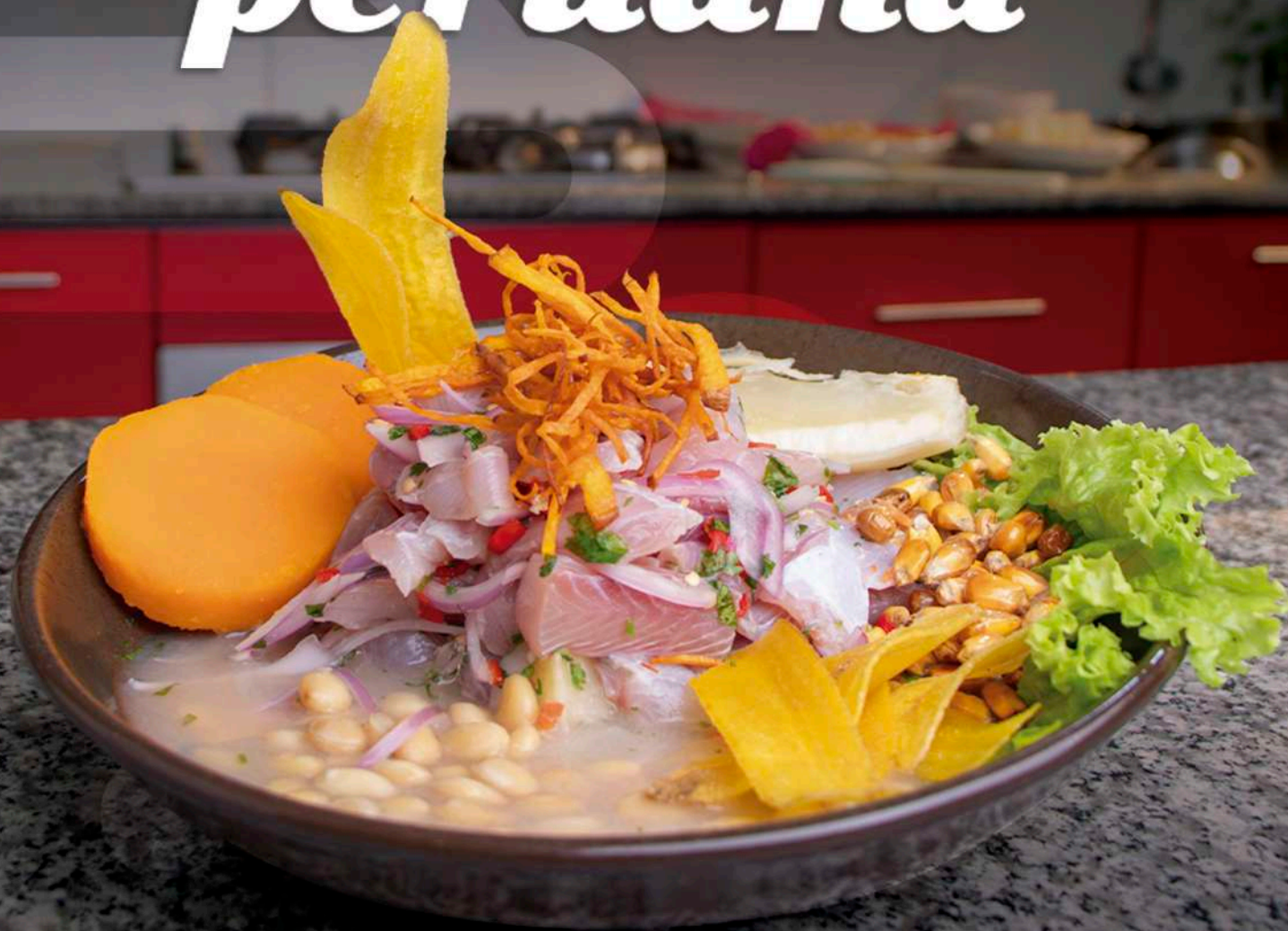


**DOMINA LA**

# ***Gastronomía peruana***



**DESDE CASA**

**EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY**



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —

# Papa a la Huancaína

La Papa a la Huancaína es una entrada tradicional de la cocina peruana, originaria de la región de Junín. Se sirve con papas sancochadas cubiertas por una salsa cremosa a base de ají amarillo, queso y leche. Es un plato frío muy popular en todo el país, tanto en reuniones familiares como en celebraciones.



## Ingredientes

- Ajíes escabeche grandes 6 Unidades
- Cebolla 1/2 Unidad
- Aceite 80 Mililitros
- Ajo 1 Diente
- Queso fresco 100 Gramos
- Leche evaporada 120 Mililitros
- Papa blanca 2 Unidades
- Lechuga 1 Hoja
- Aceituna 1 Unidad
- Huevo 1 Unidad
- Sal y pimienta



## Preparación

La clave de este ceviche es la temperatura y el orden de los ingredientes. Corte el pescado en cubos (idealmente en diagonal o sesgado contra la fibra) y colóquelo en un bol de acero o vidrio. Sazone generosamente con sal, mezcle bien y lleve al frío por cinco minutos; esto es crucial para la textura.

Mientras tanto, pique finamente el ají limo (con semillas si desea más picor) y el cilantro. Añada estos aromáticos al bol del pescado, mezcle de nuevo y reserve en frío por cinco minutos más.

Prepare la cebolla: córtela en pluma fina, lávela en agua y luego llévela al frío para que quede crocante. Para el acompañamiento dulce, prepare el camote glaseado: coloque las rodajas de camote cocido en una sartén con azúcar y jugo de naranja, y cocine de 2 a 5 minutos hasta que el líquido reduzca y forme un glaseado brillante.

Para el armado final, exprima los limones sutiles; es importante no apretar demasiado la cáscara para evitar el amargor. Cuele el jugo. Saque el pescado del frío y añada el jugo de limón, una pizca de glutamato monosódico y un punto final de sal (esta vez para el jugo). Remueva bien hasta que se forme la leche de tigre.

Finalmente, y justo antes de servir, añada la cebolla crocante y mezcle suavemente. Sirva inmediatamente sobre una cama de lechuga con la yuca cocida, el camote glaseado al lado y corone con guarniciones opcionales como chifles, canchita y zarandaja. Bañe con el jugo restante del bol y disfrute.



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —