

Receta Queso humacha



TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 min

TIEMPO DE COCCIÓN 25 min

TIEMPO TOTAL 45 min

INGREDIENTES

- ½ kilo de queso criollo cortado en cubitos
- 2 tazas de leche
- 3 unidades de ají amarillo
- 1 rama de huacataya
- 800 gr de habas peladas
- 4 unidades de choclo
- 4 unidades de papa
- 1 unidad de cebolla
- 1 unidad diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Caldo de res o pollo

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Comenzamos cortando la cebolla previamente lavada, de igual manera pelamos el ajo. Añadimos un chorrito de aceite al sartén y freímos ambos ingredientes.
2. Continuamos agregando las habas y las vainas de ají, sofreímos durante unos 5 minutos hasta que la cebolla se torne transparente.
3. Ahora en un cazo añadir el caldo y condimentar con sal y pimienta al gusto, añadimos la leche y dejamos hervir.
4. Posteriormente añadimos el sofrito, el queso cortado en cubitos, así mismo las papas, las habas peladas, a algunas personas les gusta cocer las papas aparte con cascara.
5. Finalmente servir acompañado de un par de choclos y la preparación final.