

NOQUI AL PESTO

Ingredientes:

3 K. de papas.
1.200 grms de harina.
1 cucharada de sal.
Salsa :2 atados de albahaca.
2 dientes de ajos.
150 grms. de queso parmesano.
100 grms. de nueces peladas.
100 grms. de mantequilla.
1 vaso de aceite.
1 cucharadita dexsal.

Preparación:

Se sancochan las papas y pasan por el prensador, se une 900 grms. de harina y la sal y amasa bastante hasta que quede una masa uniforme. Se cortan, luego de haber formado un rollo de un dedo de ancho, pedazos de 2 cms.

Se espolmorean con la harina restante, y pasan por el tenedor para darle buena forma.

En una olla con abundante agua hirviendo se echan 1 por 1, esperando que salgan a la superficie para retirarlos con una espumadera.

Se sirven con la siguiente salsa:

En una olla que tenga 1 litro de agua que hierva se añaden las hojitas de albahaca y cocinan 3 m', se cuele.

En la licuadora se ponen todos los ingredientes y se muelen hasta que la salsa esté bien fina (si resultara demasiado espesa se suelta con un poco del agua donde se cocieron los ñoquis)

OCOPA "A LA AREQUIPEÑA"

Ingredientes:

1/4 K. de aji amarillo seco.
1/2 K. de nueces peladas.
1/2 K. de camarones chicos.
1 tarrito de leche evaporada.
125 grms. de queso fresco.
5 galletas de vainilla.
1 cebolla grande soasada.
2 dientes de ajos soasados.
2 ramas de huacatay,
5 galletas de soda.
Unas hojas de paico.
2 huevos frescos pasados.
2 papas sancochadas.
Sal.
Aceite cantidad suficiente.
Huevos duros.
Papas sancochadas.

Preparación:

Se remoja el aji la víspera, se saca las pepas y venas, hierva en varias aguas con un poquito de azúcar y luego se pela. Se separan las colas de las cabezas de los camarones y estas últimas se frien un poco de aceite, en la licuadora se ponen todos los ingredientes, menos las papas que se sequestran y añaden fuera de la licuadora a la salsa.

Se vierte en una fuente y acompaña con las papas, huevos duros, y las colas de camarón previamente sancochadas.