



Papitas cambray en salsa habanero con dip de requesón

Categoría: Botana, Verduras, Salsas, Vegetales, Mayonesa y Aderezos

No querrás que se acaben. ¡Prepáralas ya!



Preparación
50 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 frasco de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 2 tazas de Agua
- 500 g de Papitas Cambray
- 1 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1 cda de Requesón
- 2 cdas de Epazote
- 2 cdas de Cebolla Blanca
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Verter la Salsa Casera con Habanero La Costeña® y el agua, hervir.
2. Agregar las papitas cambray, mezclar y cocer por 45 minutos o hasta que estén completamente cocidas.
3. Licuar Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® con requesón, epazote, cebolla y sal y pimienta.
4. Servir las papitas y terminar con el dip de requesón.