

# Sotero de queso

## Ingredientes

Ingredientes (para 6 personas):

¼ k de cebolla	½ k de aceitunas negras
¼ k de tomate	½ k de habas verdes
½ k de queso fresco	1 rocoto
3 choclos	Perejil
6 papas	Orégano
Aceite	Sal
Vinagre	Pimienta

## Preparación

Sancochar las habas y los choclos, previamente desgranados. En tanto la cebolla picada en agua con sal (mejor si podemos dejarla remojando por unos minutos) y escurrirla en un colador. Una vez que hemos mezclado todos los ingredientes, debemos sazonarlos con sal, vinagre, aceite, orégano, pimienta y perejil a nuestro gusto y servirlos con las papas sancochadas cortadas en rodajas. Como consejo final les recomendamos usar un aceite de maíz o de oliva para controlar el exceso de grasa. Y si desean que su sabor sea aún más penetrante, sirvan el platillo con un buen vaso de jugo frío.

