

# Soltero de Queso

## Arequipa, Perú

Porciones: 3

Tiempo de preparación: 25 minutos

Servings: 3

Prep time: 25 minutes

### Ingredientes

- ❖ 1 taza de habas verdes (lima beans)
- ❖ 1 taza de choclo peruano o maíz blanco, desgranado
- ❖ ½ taza de cebolla roja, cortada en cuadrados pequeños
- ❖ 1 taza de tomate, sin semillas, cortado en cuadrados pequeños
- ❖ 1 taza de queso fresco (blanco), cortado en cubos pequeños
- ❖ ½ taza de aceitunas negras sin semilla y cortadas en rodajas.
- ❖ 2 cucharadas de perejil picado
- ❖ Sal y pimienta, al gusto
- ❖ 3 cucharadas de aceite de oliva
- ❖ 2 cucharadas de vinagre
- ❖ 1 cucharada de jugo de limón
- ❖ 1/4 de rocoto sin semillas, cortado en cuadrados pequeños (opcional)

### Preparación

1.- En una olla con agua hirviendo y sal, cocinar las habas (lima beans), por alrededor de 7 a 10 minutos aproximadamente. En otra olla con agua hirviendo y sal, sancochar los dientes del choclo desgranados hasta que estén tiernos, por aproximadamente 10 minutos.

2.- Lavar y enjuagar tres veces la cebolla roja cortada en cuadritos.

3.- En un recipiente mezclar todos los ingredientes: las habas verdes, cebolla, tomate, choclo o maíz y queso fresco blanco.

4.- Sazonar con vinagre, aceite de oliva, jugo de limón, y sal y pimienta.

5.- Agregar las aceitunas negras y el perejil. Servir con una hoja de lechuga o con papas sancochadas (papa blanca o amarilla).

### Ingredients:

- ❖ 1 cup of Lima Beans
- ❖ 1 cup of Peruvian shelled corn or white corn
- ❖ ½ cup of red onion, diced
- ❖ 1 cup of tomato, seedless and diced
- ❖ 1 cup of white fresh cheese, cut into small cubes
- ❖ ¼ cup of black pitted olives, sliced
- ❖ 2 tablespoons of chopped parsley
- ❖ Salt and pepper, to taste
- ❖ 3 tablespoons of olive oil
- ❖ 2 tablespoons of vinegar
- ❖ 1 tablespoon of lemon juice
- ❖ 1/4 of rocoto without seeds and diced (optional)

### Recipe Preparation

1. - Cook the Lima Beans in a pot with boiling water and salt, for approximately 7 to 10 minutes. In a saucepan containing water and salt, boil the shelled corn until tender, for approximately 10 minutes.

2. - Cut the red onion into squares; wash and rinse 3 times.

3. - In a bowl combine all the ingredients: the lima beans, onion, tomato, corn, and white cheese.

4. - Season with vinegar, olive oil, lime juice, salt and pepper.

5. - Add parsley and black olives. Serve over lettuce or with boiled potatoes (white or yellow potato).