

# Causa limeña

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda. Papa: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Ají mirasol: 1 Unidad Cebolla Morada: 1 Unidades

#### Relleno

**Lenguado**: 2 Filetes **Huevo duro**:

Mayonesa: A gusto Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de Chile: A gusto Lechuga: A gusto

Palta: 1 Unidad Aceitunas negras descarozadas: A gusto

Morrón rojo picado: 4 cdas. Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Granos de choclo: 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

• Cocine la papa con piel a la inglesa.

- Hidrate el ají mirasol y procese.
- Pele la cebolla, corte en brunoise, y pase por agua fría

### Relleno

- En una sartén coloque el lenguado agregue el fumet de pescado y cocine poche hasta que alcance los 85°C durante 5 a 7 minutos.
- Corte la palta al medio, retire el carozo y corte en láminas
- Rocíe con jugo de limón.
- En otra sartén con aceite de maíz caliente, sude el *morrón* junto con los granos de *choclo*, condimente con sal y pimienta.

### **Armado**

- Cuele la papa, pele y realice un puré.
- Agregue el resto de los ingredientes y mezcle.
- Coloque en un aro el puré, por encima la *mayonesa*, luego el lenguado desmenuzado, nuevamente puré, *mayonesa* y la *palta*.
- Continúe con puré, mayonesa y los morrones con el choclo, hasta terminar.
- Desmolde.

### Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con aceitunas negras, lechuga y huevo duro
- Salsee con aceite de chile.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/causa-limena-3