

Causa limeña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Ají mirasol: 1 Unidad

Papa: 1 Unidad

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1 Unidades

Relleno

Lenguado: 2 Filetes

Mayonesa: A gusto

Aceite de Chile: A gusto

Palta: 1 Unidad

Morrón rojo picado: 4 cdas.

Granos de choclo: 1/2 Taza

Huevo duro:

Sal y Pimienta: A gusto

Lechuga: A gusto

Aceitunas negras descarozadas: A gusto

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

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>