

Causa Limeña de Pollo

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Guisantes cocidos: 1/2 Tazas

Huevos duros de cordoniz: 4 Unidades

Mantequilla: 2 cdas

Pasta de ají amarillo: 3 cdas

Sal: c/n

Tobiko: 1 cda

Zanahoria cocida: 1/2 Taza

Aceitunas de botija -peruanas-: 10 Unidades

Mayonesa: 1 Taza

Lechuga romana: 3 Hojas

Papas: 1/2 Kilo

Pechuga de pollo cocida: 1/2 Pieza

Shichimi Togarashi: c/n

Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla, *hervir* las papas con 1 *rodaja* de lima para darle un toque de acidez y sin dejar que cuezan demasiado ni se deshagan.
- Luego retirar y *pelar* las papas
- Colocarlas en un bol y prensar las papas estando aún calientes y evitando que queden grumos
- Dejar enfriar.
- Añadir al puré la *mantequilla*, la pasta de *ají amarillo*, el *jugo* de ½ lima y sal
- Mezclar hasta que quede una pasta uniforme
- Chequear el punto de acidez y rectificar condimentos de ser necesario.
- En otro bol, mezclar el **pollo** desmenuzado, la *zanahoria*, los guisantes, el *tobiko*, la *mayonesa*, un poquito de *jugo* de lima, un poco de pasta de *ají amarillo*, *Shichimi Togarashi* y sal.
- En un plato, extender tres hojas de *lechuga*
- Arriba montar un pequeño molde de cocina y rellenar, disponiendo primero una base de papas.
- Luego colocar unas tiras de *aguacate* por encima, volver a poner otra capa de papas y luego la ensalada de *pollo*
- Cubrir con una última capa de papas y retirar el molde.

- Decorar la superficie con mitades de huevos de codorniz y de aceitunas de botija
 - En el centro, colocar un poco de *tobiko*
 - Por último, espolvorear con *Shichimi Togarashi*.
-
- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
 - Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
 - La pechuga tiene presentar un aspecto redondeado
 - Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.
 - Cocina la pechuga de *pollo* en agua con un poco de aceite, una hojita de *laurel* y sal
 - Deja que se enfríe y luego desmenúzala.
 - Si deseas, puedes reemplazar el *pollo* por *atún*, carne o elaborar la Causa Limeña sólo con vegetales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/causa-limena-de-pollo>