Causa limeña versión libre



Ingredientes

Pimentón amarillo: 2 Unidades
Atún: 1 Lata
Ralladura y Jugo De Limón: 1
Sal y Pimienta:
Papas: 4 Unidades
Mayonesa: 1 Taza
Palta: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Saltear* los pimientos amarillos en tiras en sartén con aceite de oliva hasta que estén cocidos y blandos
- Procesar hasta formar una pasta
- Cocinar las papas en cubos en agua con sal, colar y hacer un puré liso
- Agregar la pasta de pimientos amarillos y mezclar bien
- Reservar

Para el relleno

- En un bowl mezclar *atún* escurrido, *mayonesa*, ralladura y *jugo* de *limón*, reservar
- *Pelar* y filetear paltas

Para el armado

- En una budinera forrada con papel film hacer una base con el puré
- Acomodar las paltas fileteadas por encima y por encima agregar el relleno de *atún*
- Completar el molde con el puré restante, tapar con film y llevar a frío hasta que tome cuerpo
- Desmoldar y servir en rodajas con hojas de *cilantro* y un poco de salsa picante

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