

Causa limeña versión libre



Ingredientes

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>