

# Causas limeñas con escabeche de bonito



## Ingredientes

### Para el escabeche

**Puerro:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 3 Dientes

**Hoja de laurel:** 1 Unidad

**Perejil rizado:** Cantidad deseada

**Reducción de vinagre de modena:** Cantidad necesaria

**Zanahoria grande:** 1 Unidad

**Vinagre de jerez:** 50 cc

**Bonito fresco:** 400 g

**Granos de Pimienta rosa:** Cantidad deseada

**Aceite de oliva extra virgen:** 300 cc

**Pimienta Negra en grano:** Cantidad deseada

**Sal:**

### Para las causas

**Aceite de maíz o de girasol:** 100 cc

**Papas:** 600 g

**Sal:**

**Pasta de ají amarillo:** 3 cdas.

**Zumo de lima:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, poner a cocer las patatas en una cazuela con agua y sal hasta que estén blanditas.
- Por otro lado, preparar el escabeche. Cortar la *cebolla*, el *puerro* y la *zanahoria* en juliana.
- Cocinar 3 ajos machacados, una hoja de *laurel*, sal, unos granos de pimienta rosa y negra y *vinagre* de Jerez en un cazo con abundante aceite. Luego, una vez que rompe en hervor, bajar el fuego y cocinar 20 minutos.

- Por otro lado, salpimentar el **bonito** y lo meterlo en el cazo anterior. Cocinar un par de minutos por cada lado.
- *Pelar* las papas cocidas, cortarlas en trozos grandes y hacer puré. Mezclar con la pasta de *ají* amarillo, el aceite, sal y *zum*o de lima.
- Cuando el *bonito* esté listo, sacarlo del cazo y reservar.
- Aprovechar los ajos del escabeche, que están cremosos por dentro, para preparar un *aliño*. *Pelar* y los machacar en un bol. Emulsionar con aceite de oliva crudo y un poco del líquido del escabeche.
- Pintar una línea de reducción de *vinagre* de Módena en el plato y, con la ayuda de un aro, colocar como base las causas. Encima disponer una cucharada de la mezcla de *ajo*, unas láminas de *bonito* y un poco más de *ajo*. Terminar con una capa más de *papa*.
- Decorar con una cucharada del escabeche, una hojita de *perejil* y unos granos de pimienta.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/causas-limenas-con-escabeche-de-bonito>