Causita peruana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Causita

Ají molido: 2 cdas.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jalapeño: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Salmón rosado: 500 g
Jugo de Limón: 4 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Papas: 1 k
Cilantro: 1 Paquete
Aceitunas verdes: 50 g
Mayonesa: 4 cdas.

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jugo De Lima: 2 cdas.
Palta: 1 Unidad
Tomates cherry: 250 grs.

Salsa de chiles

Chiles secos: 6 Unidades
Agua: 1 L

Preparación de la Receta

Salsa de chiles

- Cocine los chiles en agua hirviendo durante 5 minutos.

- Cuele y licue con un poco del *jugo* de cocción.

Causita

- Pele las papas cocine en agua y haga un puré.
- Lleve a un bowl y condimente con la sal, la pimienta, una cda de *ají* molido, dos cucharadas de *jugo* de *limón* y dos cucharadas de aceite de oliva
- Elimine la grasa, las espinas y la piel del *salmón*.
- Hierva en agua con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cuele el *salmón*, lleve a un bowl para que se enfríe, luego desmenuce.
- Pique finamente la *cebolla* y el jalapeño.
- Descaroce y pique las aceitunas.
- Corte el *cilantro* en fina juliana.
- En un bowl mezcle la *cebolla* con el jalapeño, las aceitunas, el *salmón* y el *cilantro*.
- Condimente con el resto de *ají* molido, aceite de oliva, el resto de *jugo* de *limón* y la *mayonesa*
- Salpimiente
- En una plato ponga un poco de puré de papas dentro de un molde, presione con la ayuda de una cuchara, arriba la mezcla de pescado, presione, y por último un poco más de puré
- Presione bien y lleve a la heladera durante 3 horas.

Guarnición

- Pele la *palta*, elimine el *carozo* y corte en cubos pequeños.
- Lleve a un bowl, bañe con *jugo* de lima y mezcle con los tomates cherry cortados en cuartos
- Aderece con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Desmolde la causita , alrededor del plato coloque un poco de la salsa de chiles y la *palta* con los tomates
- Decore con láminas de *palta* y lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/causita-peruana