

I N G R E D I E N T E S

CAUSA PERUANA

6 Papas medianas
1 Sobre de ají amarillo molido *
Jugo de 2 limones o limas
2 Filet de merluza
1 cda de mayonesa
1 cm de jengibre rallado

250 gr de langostinos
1 cda de aceite
Jugo de 1 limon

* Sino tenes puedes usar ají amarillo, hervirlo, sacarle las semillas y nervaduras y licuarlo.

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Hervir con piel 6 papas medianas. Una vez que las pinches y estén tiernas sacar del agua y reservar.
- 2- Pelar las papas y pisarlas con ayuda de un pisapapas o tenedor. Agregar un sobre de ají amarillo molido (Sino tenes puedes usar ají amarillo, hervirlo, sacarle las semillas y nervaduras y licuarlo). Condimentar con sal, pimienta negra y el jugo de dos limones o limas.
- 3- Por otra parte cocinar al vapor o en una sartén 2 filet de merluza con un poco de sal. En un bol y con ayuda de un tenedor pisar el pescado; agrégale una cucharada de mayonesa y un cm de jengibre rallado. Reservar
- 4- En una sartén cocinar los langostinos (ya desvelados) con una cucharada de aceite. Condimentar con una pizca de pimentón picante y el jugo de 1 Limón. (Cocinar sólo hasta que estén rosados, ósea dos minutos)
- 5- Armado: en una budinera con papel film poner una capa del puré, agregar una capa de la merluza, otra capa de puré, pedacitos de 1 palta, los langostinos, y la última capa de puré.

Coronar con palta fileteada y unas gotas de limón.

Se puede hacer de pescado, de pollo o de mariscos; hoy la preparé de langostinos y de merluza y quedó exquisita!

Es difícil compararla con la real, porque acá en Argentina es muy complicado encontrar esa papa amarilla que tiene ese sabor tan particular! Pero se defendió bastante bien.

Es un plato que se come frío, ideal para este verano que tímidamente se va acercando.

Lo puedes presentar en una budinera o directamente en pociones individuales con ayuda de un aro.

