

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

CAUSA DE POLLO

6 papas medianas
1 sobre de ajó amarillo molido/ 1 ají amarillo
Sal y pimienta negra a gusto
Jugo de 2 limones o limas
2 calditos de pollo o caldo de pollo casero (ver receta en el blog)
4 pechugas de pollo
1 cucharada generosa de mayonesa
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cm de jengibre rallado

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

(Para una budinera)

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 que 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 en el caldo 4 pechugas de pollo.

En un bol desmenuzar el pollo una vez frío y agrégale una cucharada generosa de mayones y una mediana de mostaza de Dijon y un cm de jengibre rallado. Salpimentar y reservar.

Armado: en una budinera con papel film poner una capa del puré, agregar una capa de pollo, otra capa de puré y decorar con palta y tomate en rodajas (acordate de ponerle limón a la palta porque se pone negra)

Llévala a la heladera por un par de horas y desmoldarla cuando está bien fría.

Sácala de la heladera 30 minutos antes de comer así la papa no está tan fría.

