

Causa Limeña

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 4/10

Causa limeña, limonlu patates püresini tavuklu ya da ton balıklarla birleştiren, Peru mutfağında servis edilen gösterişli bir başlangıçtır.

Malzemeler

Püre için

- 6 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

İç için

- 250 gr Haşlanmış tavuk
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 adet Avokado

Yapılışı

- Patatesleri haşlayın, limon suyu ve tuzla ezerek sıkı pürüzsüz püre hazırlayın.
- Didiklenmiş tavuk ve mayonezi karıştırarak nemli ama akmayan iç harc yapın.
- Kalın patates püresi, avokado ve tavuklu harcı düzgün katlar halinde yerleştirin.
- Buzdolabında 20 dakika soğutup dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates tamamen soğuyunca katlamak causa'nın kalın patatesimiz için kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne kişniş serpin, causa tabağına süs olarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta