

Causa Limeña Verde

Toplam 30 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 13/10

Causa Limeña Verde, patates püresini avokado ve lime ile katmanlayarak serin, parlak ve Peru usulü şık bir başlangıç tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 adet Avokado
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patatesi haşlayıp sıcakken, tuz ve lime suyuyla esnek bir püreye çevirin.
2. Avokadoyu ezip yeşil sosla karıştırarak kararmaması için limonla dengeleyin.
3. Patates püresi ve avokadolu içi kalıptan bastırarak katmanlayın.
4. Causa verdeyi soğutup kalıptan çıkarıp üstünü taze otlarla tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Patatesi tamamen soğutmak katmanların kalıptan temiz çıkmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Yumurta