

Lima Patatesli Causa Tavuk

Toplam 54 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 15/10

Peru tavuklu causa, lime ve ají amarillo ile ezilmiş sarı patatesi mayonezli tavuk dolgusu etrafında soğuk katlı bir tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 900 gr Sarı patates
- 350 gr Haşlanmış tavuk
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Ají amarillo ezmesi
- 1 adet Avokado
- 2 adet Yumurta

Yapılış

1. Patatesleri 18-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Sıcak kereviz lime suyu ve ají amarillo ile karıştırın.
3. Tavuk ve mayonezi kremalı olacak şekilde harmanlayın.
4. Patates püresini tavuk içiyle kat kat kalınlıkla bastırın.
5. Causayı 20 dakika soğutup avokado ve yumurtayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi sıcak kerevizle causa tabanına daha pürüzsüz yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Avokado ve haşlanmış yumurtayla soğuk servis edin.

Alerjenler

Yumurta