

Causa Limeña

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 14/10

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

Yapılış

- Patatesleri haşlayıp limon suyu ve tuzla ezerek püre hazırlayın.
- Tavuk ve mayonezi karıştırarak harc hazırlayın.
- Patates püresi, avokado ve tavuklu harc kat kat yerleştirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates tamamen soğuyunca katlamak causa'nın kalıplarını temiz çikmasınla kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne kişniş serpin, causa tabağında soğuk servis edin.

Alerjenler

Yumurta