

CAUSA LIMEÑA de atún



Muy buenas, este plato es una versión particular de la causa limeña, un plato típico peruano. Se me ocurrió prepararla después de probar en un bar de tapas una de ellas, que estaba basada en este plato típico. Os digo que es una versión, porque no encontré uno de los ingredientes característicos de este plato el ají amarillo, que se trata de una pasta típica peruana, pero que he substituido por otra salsa picante.

Esta receta la podéis dejar preparada de un día para otro, y estará aún más buena. Se puede servir como primer plato y si la acompañas de cualquier tipo de ensalada, se convierte en un menú completo, muy nutritivo y equilibrado al mismo tiempo. Vamos a por ella.

Ingredientes:(3 raciones medianas)

4 patatas grandes rojas (o cualquier tipo que cueza bien)

1 cucharada de tabasco

2 cucharadas de pasta de pimiento asado con unas gotas de tabasco

2 cucharadas de aceite de oliva virgen

Zumo de 1/2 lima

1 aguacate maduro



1 tomate

3 cucharadas de mayonesa

1 lata de atún en aceite

cebollino, sal y pimienta.

Preparación:

Lo primero que vamos a hacer es cocer las patatas, que habremos limpiado muy bien con agua y puesto en una olla a cocer con piel y con sal, lo haremos así, porque así evitamos que la patata coja demasiada agua. Una vez cocidas , les quitamos la piel y las machacamos con un tenedor mientras aún están calientes.

Dejamos enfriar las patatas y le añadimos el tabasco, el aceite de oliva, rectificamos de sal y pimienta y mezclamos muy bien. Añadimos el zumo de media lima pequeña y volvemos a mezclar. Reservamos en la nevera, tapado con un film transparente.

Ahora vamos a preparar el relleno de nuestra causa. En primer lugar mezclamos el atún con la mayonesa. Aparte cortamos en daditos los tomates maduros, a los que añadimos un poco de sal y aceite, y por último , pelamos el aguacate y lo cortamos en finas lonchas o cuadraditos, como más os guste.



Ya podemos montar nuestro plato, hacemos una base redonda de puré de patata, podemos hacerlo con la mano o bien con la ayuda de un corta pastas redondo. Encima de esta primera lámina, añadimos el tomate, encima el aguacate, el huevo duro laminado y por último la mezcla de atún y mayonesa. Y para tapar nuestro relleno, una nueva capa de patata. Para rematar decoramos con un poco de pasta de pimiento asado y un poco de cebollino picado.



Espero que os guste tanto como nos ha gustado a nosotros, para este tiempo caluroso, este plato es ideal, y siempre lo puedes adaptar al grado de picante deseado.

Es muy interesante probar recetas de otros países, es una forma especial de conocer un país, a través de su gastronomía.

Feliz semana.