



# RECEPTA



# MENÚ FUSIÓ

## CAUSA LIMEÑA (PERÚ)

### INGREDIENTS per 30 boletes de causa

- 600 g de patata
- 600 g de pit de pollastre
- 200 g de pastanaga
- 1 llima
- 1 branca de julivert
- Pasta de ají amarillo
- 2 ous
- Maionesa
- Olives negres
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva

### ELABORACIÓ

1. Bullim la patata amb pell en aigua amb  $\frac{1}{2}$  culleradeta de sal. Perquè se'ns faci més ràpid la podem bullir tallada pel mig. Un cop feta la pelem, l'aixafem i la salpebrem amb  $\frac{1}{2}$  culleradeta de sal i  $\frac{1}{2}$  de pebre.

2. Hi afegim el suc de  $\frac{1}{2}$  llima i 3 cullerades de pasta d'ají amarillo. Ho treballem bé amb les mans per tal que la patata quedi amb una textura ben fina i sense cap grumoll.

3. Bullim el pollastre uns 10 minuts escumant el greix que vagi deixant anar. El fem fins que no tingui gens de sang però sense coure'l massa. El deixem refredar, el desfilem, el salpebrem amb  $\frac{1}{2}$  culleradeta de sal i  $\frac{1}{2}$  de pebre i hi afegim una mica d'oli i el suc de l'altra mitja llima.

4. En la mateixa aigua hi bullim la pastanaga tallada a trossets i, un cop feta, l'afegim al pollastre. Per aquest plat no farem servir el brou però el podem guardar per una altra preparació o per prendre com a sopa.

5. Bullim els ous i els pelem. Els tallem a talls per posar a sobre del plat una vegada muntat.

6. La manera tradicional de preparar la causa limeña és fent diferents capes en un recipient quadrat, i és molt important que la presentació sigui acurada. Es fa una primera capa de patata molt ben anivellada, una segona amb el pollastre, una altra de patata i a sobre es decora amb l'ou dur, olives negres tallades i una mica de julivert. També es pot fer una capa de maionesa o una capa d'alvocat.

7. En aquest cas presentem boletes de causa limeña, amb el farcit al centre, l'embolcall de patata i a sobre la decoració d'ou dur, oliva negra i julivert.



# RECETA



# MENÚ FUSIÓN

## CAUSA LIMEÑA (PERÚ)

### INGREDIENTES para 30 bolitas de causa

- 600 g de patata
- 600 g de pechuga de pollo
- 200 g de zanahoria
- 1 lima
- 1 rama de perejil
- Pasta de ají amarillo
- 2 huevos
- Mayonesa
- Olivas negras
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

1. Hervimos la patata con piel en agua con  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Para que se haga más rápido la podemos hervir cortada por la mitad. Una vez hecha, la pelamos, la chafamos y la salpimentamos con  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal i  $\frac{1}{2}$  de pimienta.
2. Añadimos el zumo de  $\frac{1}{2}$  lima y 3 cucharaditas de pasta d'ají amarillo. Lo trabajamos bien con las manos para que la patata quede con una textura bien fina y sin ningún grumo.
3. Hervimos el pollo unos 10 minutos espumando la grasa que vaya soltando. Lo cocemos hasta que no tanga nada de sangre pero sin cocerlo demasiado. Lo dejamos enfriar, lo deshilachamos, lo salpimentamos con  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal y  $\frac{1}{2}$  de pimienta y añadimos un poco de aceite y el zumo de la otra media lima.
4. En la misma agua hervimos la zanahoria cortada a trocitos y, una vez hecha, la añadimos al pollo. Para este plato no usaremos el caldo, pero lo podemos guardar para otra preparación o para tomar como sopa.
5. Hervimos los huevos y los pelamos. Los cortamos a trozos para poner encima del plato una vez montado.
6. La forma tradicional de preparar la causa limeña es haciendo diferentes capas en un recipiente cuadrado, y es muy importante que la presentación sea muy cuidada. Se hace una primera capa de patata muy bien nivelada, una segunda con el pollo, otra de patata y encima se decora con el huevo duro, olivas negras cortadas y un poco de perejil. También se puede hacer una capa de mayonesa o una capa de aguacate.
7. En este caso presentamos bolitas de causa limeña, con el relleno en el centro, recubierto de patata y encima la decoración de huevo duro, oliva negra y perejil.