

Causa limeña de pollo y salmón ahumado

30 min

fácil

Ingredientes

Para 4 personas

Para la masa causa:

- 1 kg de papa amarilla
- 120 g de pasta de ají amarillo
- 4 limas verdes
- 2 cucharaditas de sal fina
- 2 cucharadas de aceite de girasol

Para el relleno:

- 2 pechugas de pollo cocidas
- 100 g de salmón ahumado
- 1 rama de apio
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharadita de sal fina
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 4 cucharadas de mayonesa

Para el emplatado:

- 2 tomates
- 3 aguacates
- 5 huevos cocidos
- 6 aceitunas botijas en gajos
- Huevas de salmón
- Cilantro

- Salsa *tarí* (opcional)

Preparación

Para la masa causa

- Previamente, cocer las papas durante unos 50-60 minutos. Aún en caliente, pasarlas por el pasapurés y reservar hasta que enfríen.
- Disponer la papa prensada en un bol y añadir la sal, la pasta de ají amarillo y el aceite de girasol.
- Exprimir las limas, agregar el jugo al bol y mezclar todo bien hasta que la masa quede maleable, como una plastilina.
- Hacer doce bolas de masa (tres por ración) y reservar.

Para el relleno

- Deshilachar las pechugas de pollo en trocitos pequeños y colocar la carne en un bol.
- Picar el salmón ahumado y agregarlo al bol.
- Añadir sal, pimienta, el cilantro picado, el apio finamente picado o rallado y la mayonesa.
- Mezclar bien todos los ingredientes hasta que el relleno quede consistente y bien integrado.

Para el emplatado

- Pelar los tomates y cortarlos en rodajas.
- Pelar los aguacates y cortarlos en láminas. Reservar medio aguacate para decorar.
- Cortar tres huevos en láminas y dos en gajos.

- En un molde, poner una capa de masa de causa, añadir a continuación una capa de tomate y otra de aguacate.
- Cubrir bien con una segunda capa de masa causa y disponer encima una capa de huevo laminado y un poco de mayonesa.
- Cubrir bien con una tercera y última capa de masa causa.
- Desmoldar y colocar encima de la causa el relleno de pollo y salmón, dos gajos de huevo, las aceitunas en gajos, trozos de aguacate, unas huevas de salmón y ramas de cilantro
- Acompañar con salsa *tarí* (opcional).