



Causa rellena

Causa rellena

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,5 kg gelbe Kartoffel, püriert
 - ½ Tasse Öl
 - 3 gemahlene Ajís (gelbe oder rote Chili)
 - Saft von 4 Limetten
 - Salz und Pfeffer
-

Zutaten Füllung:

- Dose Thunfisch oder 2 zerkleinerte Hähnchen Stücke
 - Tasse Mayonnaise
 - 1/3 Tasse klein gehackte Zwiebel
 - 1 hart gekochtes, klein gehacktes Ei
 - 1 Avocado in Scheiben
 - 6 schwarze Oliven in Stückchen
 - Gehackte Petersilie
-

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser mit einer Scheibe Zitrone kochen, schälen, mit Kartoffelpresse pürieren und mit Öl, Ají, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermischen.

In drei Portionen aufteilen. Mit der ersten Portion die untere Schicht einer runden, eingefetteten Form auslegen. Darauf eine Schicht Avocadoscheiben und erneut Kartoffelmasse verteilen. Als vierte Schicht folgt die Hähnchen- oder Thunfischfüllung und als Abschluss erneut die Kartoffelmasse. Eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und in Tortenform ausschneiden.

Für die Dekoration je nach Geschmack Ei, Olive, Paprika, Petersilie, Mayonnaise und Salatblatt verwenden.

Buen provecho!

Ihr Wirtschafts- und Handelsbüro Peru - OCEX

