



MINI CAUSA DE ATÚN REAL



Porciones: 4 a 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 lata de atún Real
- Pan pita
- 500gr. De Papa chola
- Aji Amarillo
- Gotitas de limón
- Mayonesa
- Aguacate
- Huevo (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Cocinar las papas en agua con sal, aplastarlas hasta que queden sin grumos (pasar por colador para que quede más sedosa).
2. Agregar ají amarillo licuado (cocinar el ají directo a la hornilla o fuego hasta que esté quemada la cáscara para darle un sabor ahumado) cantidad necesaria o al gusto.
3. Mezclar el atún Real mezcla con mayonesa hasta darle un punto cremoso y firme.
4. Armar la causa en un sin fondo y agregar la papa y luego el atún.
5. Añadir una capa de aguacate y agregar más papa.

TIP:

Con un molde redondo podemos marcar el pan pita y freímos hasta que quede dorado y crujiente. Montamos la causa encima del chips de pan pita para dar una textura crujiente a esta preparación.

SIGUE NUESTRAS REDES