

Causa farcida

El Perú

Román Ibargüen

Ingredients

2 kg de patates
Olives
1/2 kg de llimones
4 ous
1/4 de kg de mantega
1/4 de kg de pastanagues
Maionesa
1/4 de kg de remolatxa
Oli
1 kg de pollastre groc
4 cullerades de xili groc
Pèsols

Preparació

Agafeu una cassola i bulliu les patates, els ous, les pastanagues, la remolatxa i els pèsols. En una altra cassola, bulliu el pollastre i després peleu les patates i aixafeu-les. A part, peleu els ous, les pastanagues i la remolatxa. Talleu els ous per la meitat, i les pastanagues i la remolatxa, a quadradets petits. Els ous, poseu-los a part.

El pollastre, prepareu-lo en tires i afegiu-lo a la remolatxa, la pastanaga, els pèsols i la maionesa. Després barregeu-ho tot bé. Afegiu a la patata aixafada, la mantega, l'oli, el xili, la sal i barregeu-ho tot bé.

Després, en una safata, estireu la meitat de la massa de la patata aixafada. A sobre poseu-hi la barreja del farcit i damunt del farcit una altra capa de patata. Després, en un plat, poseu-hi una fulla d'enciam i a sobre el guarniment per acompanyar. Poseu-hi olives i mig ou.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

Informació cultural

La *causa* farcida es va originar durant la guerra del Pacífic. No hi havia racions suficients per a alimentar els soldats i el que abundava era la patata, el blat de moro, la pastanaga i els pèsols. Després de preparar els àpats amb el que tenien a mà (una barreja de tot això), els soldats auguraven el triomf "Per la causa!". Aleshores, es va dir *causa* farcida peruana per la defensa de la pàtria.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA

Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>