

Causa peruana (pastís de patata i pollastre)

El Perú

Milagros Lamas

Ingredients

1,5 kg de patates
Xili (*ají*) verd sec molt
1 pit de pollastre
1 tassa de maionesa
Olives verdes sense pinyol
1 alvocat
1 ou dur
½ tassa de ceba picada
Julivert picat amb api
Oli
Llimona, sal i pebre al gust



Preparació

Coeu el pollastre amb aigua, sal i api. Un cop cuit, esmicoleu-lo ben menut.

Bulliu les patates amb aigua i sal. Peleu-les en calent, passeu-les pel passapuré i amasseu-les amb l'oli, el xili, el suc de llimona, la sal i el pebre. Dividiu la massa en dues parts iguals.

Unteu bé un bol i poseu-hi al fons una de les parts del puré que heu reservat. A sobre, poseu-hi el pollastre barrejat amb la mitja tassa de maionesa i les olives tallades a trossets. Cobriu aquesta capa amb la resta del puré de patata.

Damunt de la patata, poseu-hi la resta de la maionesa, l'alvocat partit en làmines, l'ou en rodanxes i la ceba. Deixeu-ho refredar mitja hora a la nevera.

Per servir-ho, podeu acompanyar el plat amb ou dur, julivert picat, enciam, tomàquet...

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@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpln.cat/receptaris>