

Pastís de patata farcit de pollastre i verdura (*causa*)

El Perú

María Cano Montes

Ingredients

1 kg de patates
1 pit de pollastre
2 pastanagues
1 grapat de pèsols
1 xili groc (*ají amarillo*) triturat
Suc de 3 llimones
Maionesa
Oli de gira-sol
Sal



Preparació

En primer lloc, renteu les patates, peleu-les i poseu-les a bullir en una cassola. Feu el mateix amb el pit de pollastre i les verdures.

Un cop bullides les patates, aixafeu-les i afegiu-hi sal al gust, oli de gira-sol, el suc de llimona i el xili groc triturat.

Desfileu el pit de pollastre i escorreu les verdures. Unteu un motlle amb oli i fiqueu-hi la primera capa del pastís, que serà de patata aixafada. La capa següent serà la barreja de verdures i pollastre, i com a última capa torneu a posar la resta de la patata aixafada.

Deixeu-ho reposar dins la nevera 30 minuts aproximadament.

Per últim, quan hagi passat el temps, traieu el pastís del motlle i empolvoreu-lo amb una mica de julivert picat.