

# **Causa limeña**

**El Perú**

Edita Collantes Díaz

## **Ingredients (per a 4 persones)**

½ kg de patates cuites amb la pell  
½ tassa d'ají groc (o ají escabetxat) triturat  
El suc de mitja llimona  
½ pit gros de pollastre cuit o tonyina (opcional)  
½ branca d'api ben picat  
½ ceba ben picadeta  
Maionesa al gust  
Fulles d'enciam, olives negres sense pinyol i ou dur per a decorar (opcional)



## **Preparació**

Coeu les patates fins que estigui molt toves, peleu-les i aixafeu-les bé amb una forquilla fins que vegeu que heu aconseguit una massa homogènia. Afegiu-hi l'ají, la sal i la meitat del suc de llimona.

Després piqueu la ceba i l'api i poseu-los en un bol prou gran per a fer tota la mescla. Poseu-hi el suc de llimona restant, la ceba i el pit de pollastre esfilagarsat i mescleu-ho bé amb la maionesa.

Un cop llestos tots els ingredients, podeu fer racions individuals o també podeu fer-ho en un sol recipient. Poseu una capa de patata més o menys gruixuda. Repartiu a sobre una capa del farciment i acabeu-ho amb una altra capa de patata a sobre d'aquesta, que sigui més o menys del mateix gruix que la primera (per a fer-ho més bonic).

Per a servir-ho, poseu una fulla d'enciam al plat i després poseu-hi la porció de la *causa* al damunt. Per a guarnir-ho, poseu-hi a sobre l'ou tallat en grills i olives negres sense pinyol.



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@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) – Web: Whatsapp: 644 39 00 40  
<http://www.cpnl.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera)  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
<https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>