

# Causa limeña



## Ingredientes (para 2 raciones)

250 g de patata

1 lata de atún en conserva escurrido

20 g de aceite de oliva virgen extra

30 g de mayonesa

½ c/c de cúrcuma en polvo

Opcional, según preferencia: maíz dulce, aguacate, mejillones o pollo.

Sal (restringir en caso de hipertensión y/o retención de líquidos)

## Elaboración

1. Cocer la patata.
2. Pelar la patata cocida y pasarla por un pasapuré, o aplastarla con un tenedor. Mezclar con el aceite de oliva, la cúrcuma y la sal al gusto. Reservar.
3. Mezclar el atún con la mayonesa.
4. Disponer sobre una bandeja una capa de puré de patatas. Sobre esta, la mezcla de atún y mayonesa. Completar con los ingredientes opcionales al gusto.
5. Tapar con una segunda capa de puré de patata y refrigerar.
6. Servir.

## Recomendaciones

Comprobar la tolerancia a los ingredientes opcionales que se añaden a la preparación.