

'Causa limeña'



Ingredients (per a 2 racions)

250 g de patata

1 llauna de tonyina en conserva escorreguda

20 g d'oli d'oliva verge extra

30 g de maionesa

½ c/c de cúrcuma en pols

Opcional, segons preferència: blat de moro dolç, avocat, musclos o pollastre.

Sal (restringiu-la en cas d'hipertensió i/o retenció de líquids)

Elaboració

1. Bulliu la patata.
2. Un cop cuita peleu-la i passeu-la per un passapuré o aixafeu-la amb una forquilla. Barregeu-la amb l'oli d'oliva, la cúrcuma i la sal al gust. Reserveu-la.
3. Barregeu la tonyina amb la maionesa.
4. Disposeu en una safata una capa de puré de patata i, a sobre, la mescla de tonyina i maionesa. Completeu la preparació amb els ingredients opcionals al gust.
5. Poseu-hi una última capa de puré de patata i poseu la safata a la nevera.
6. Serviu el plat.

Recomanacions

Comproveu la tolerància als ingredients opcionals que s'afegeixen a la preparació.