

ENTRADAS

CAUSAS DE PALTA Y LO QUE QUIERAS



Ingredientes:

- 1 kilo de papas amarillas
- 1 cucharada de pasta de ají amarillo
- 2 o 3 cucharadas de mayonesa
- 2 o 3 cucharadas de yogurt sin sabor
- Pimienta
- 4 paltas
- 3 cucharadas de cilantro
- 1 atado de ciboulette
- Jugo de ½ limón
- 1/4 pimentón
- 1 cebollín
- Marisco a elección
- Aceite de oliva

Preparación:

Cocer 1 kilo de papas amarillas , y aplastar para hacer un puré. Es más fácil hacerlo con las papas calientes. (no usar batidora)

Poner el kilo de puré en un Bowl más 1 cucharada de pasta de ají amarillo ,2 o 3 cucharadas de mayonesa, 2 o 3 cucharadas de yogurt sin sabor más sal y pimienta, mezclar todo y hacer un puré suave.

Procesar 4 paltas ,3 cucharada de cilantro ,1 atado de ciboulette , jugo de 1/2 limón , 1/4 de pimentón, 1 cebollín + sal y pimienta.

Poner en el fondo de un vaso o pocillo transparente la mezcla de papas luego cubrir con palta, volver a poner papas. Terminar con el marisco que más te guste. Puedes usar atún con mayonesa, camarones ecuatorianos, jaiba o lo que quieras. Lo que elijas debe ir aliñado con aceite de oliva , sal y pimienta.

