

## ENTRADAS

# CAUSA DE CAMARONES Y PALTA CON PEBRE DE MANGO Y HABAS



### Ingredientes:

- 1 1/2 kilo de papas cocidas
- Camarones
- Palta
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de pasta de ají amarillo
- Jugo de 1 limón
- Sal
- Ají amarillo (opcional)
- 1 mango natural
- Habas peladas y cocidas
- 1 cebollín
- Aceite De Oliva

### Preparación

- Poner en un Bowl 1 1/2 kilo de papas cocidas y pisadas (hechas puré) +2 cucharadas de mayonesa +1 cucharada de pasta de ají amarillo (en supermercados) + jugo de 1 limón + sal y mezclar todo.
- Debe quedar suave pero húmeda. Sin que se pegue en las manos.
- Puedes agregar más mayonesa (o yogurt) hay papas más secas que pueden necesitar más humedad.



- Si te gusta el picante puedes agregar más pasta de ají amarillo.
- Cubrir con plástico el molde que vayas a usar y poner una capa de puré en toda la base, hacer una capa de camarones limpios y cocidos, cubrir con otra capa de puré, luego una capa de palta cortada en rodajas, nuevamente una capa de puré, otra de camarones y terminar con el puré.
- Cubrir con plástico nuevamente y llevar al refrigerador por un par de horas (o más si tienes tiempo).
- Desmoldar en un plato que puedas llevar a la mesa, decorar camarones y luego con Pebre de mango.
- PEBRE: poner en un pocillo 1 mango natural picado en cubos pequeños + la misma cantidad de habas peladas y cocidas +1 cebollín con lo verde incluido cortado en cubos pequeños + sal a gusto + Aceite De Oliva + jugo de limón a gusto.

