

ENTRADAS

MINI CAUSAS CON JAIBA Y MANGO



Ingredientes:

- 1 kilo de papas
- Mayonesa
- 1 cucharada de pasta de ají amarillo
- Jugo de limón
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de cúrcuma
- 1 kilo de carne de jaiba
- 2 cebollines con lo verde incluido
- 1 atado de ciboulette
- 1/2 pimentón
- 1 mango fresco
- 1/2 cebolla pequeña morada
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 cucharada grande de mostaza miel
- Ciboulette
- Sésamo negro

Preparación

- Hacer un puré con 1 kilo de papas cocidas.
- Es importante pisar las papas o pasar por un cedazo y no usar el batidor para no activar el almidón.



- Poner en bowl las papas pisadas + 2 cucharadas de mayonesa + 1 cucharada de pasta de ají amarillo + 2 cucharadas de jugo de limón + sal y pimienta al gusto + 1 cucharada de cúrcuma para el color.
- Mezclar todo hasta formar un puré bien sabroso, húmedo y firme, que no se pegue en las manos.
- Hay papas que son más “secas” y podrías necesitar más mayonesa para que queden húmedas.
- En un Bowl poner 1 kilo de carne de jaiba + 2 cebollines con lo verde incluidos picados en cubo muy pequeños + 1 atado de cibulette + 1/2 pimentón + 1 mango fresco picado en cubos + 1/2 cebolla pequeña morada, + 1/2 taza de cilantro picado + 1/4 de taza de jugo de limón (puede ser más) + 1 cucharada grande de mostaza miel + 2 cucharadas de mayonesa + sal y pimienta al gusto.
- Mezcla todo muy bien y si quieren más ácido, puedes agregar más limón. Reserva en el refrigerador.
- Forma bolitas con el puré de papas y ponlas en una fuente para servir. Con una cucharadita haz un agujero profundo en el centro, sin romper los bordes y rellena con abundante mezcla de jaiba y mango.
- Espolvorea con cibulette y sésamo negro.

