

ENTRADAS

TORTA DE CAUSA DE JAIBA



Ingredientes:

- 2 kilos de papas
- 2 cucharaditas de pasta de ají amarillo
- Jugo de 2 limón
- Sal
- Pimienta
- 500 g de carne de jaiba
- 1/2 taza de mayonesa
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1/2 pimentón
- 1 atado de cibulette
- 2 cebollines con lo verde incluido
- 1 taza de tomates cherry
- Aceite de oliva

Preparación

- Cocer 2 kilos de papas peladas y hacerlas puré mientras aún esté calientes.
- Mezclar el puré de papas + 2 cucharaditas de pasta de ají amarillo (en supermercados) + 2 o 3 cucharadas de mayonesa + jugo de 1 limón + sal + pimienta.
- Mezclar todo y hacer un puré suave y sabroso (puedes agregar más limón o ají si te gusta).



- Relleno: mezclar 500 g de carne de jaiba (cangrejo) desmenuzada + 1/2 taza de mayonesa + 1/2 taza de cilantro picado + 1/2 pimentón +1 atado de ciboulette +2 cebollines con lo verde incluido + jugo de 1 limón + sal al gusto. Mezclar todo y rectificar los sabores
- Mezclar todo y rectificar los sabores.
- Poner plástico en un molde y poner por capas el puré, la mezcla de jaiba, puré, palta laminada y terminar con puré. Reservar un poco del relleno para decorar.
- Refrigerar por unas horas.
- Mezclar la parte de relleno reservada + 1 taza de tomates cherry picados + sal + aceite de oliva y decorar la torta con patas de jaiba y la mezcla.

