

## Causa limeña de pollo y ají amarillo, Perú. [Navidad Worldwide

La **Causa limeña con pollo y ají amarillo** es una deliciosa receta de la gastronomía de Perú. Es un plato muy energético con un sabor absolutamente maravilloso y combina texturas diferentes que resultan muy agradables al comerlas. Lo ideal es servirlo en un molde donde se ven las capas que lo componen y con una cuchara o tenedor extraer todas a la vez y degustarlas juntas en la boca. La gastronomía de Perú es la más variada del mundo, componiéndose de gran cantidad de platos típicos. Como sabemos debido al desarrollo de la historia de este país, la influencia española en su cocina es innegable, combinada además con las técnicas y costumbres precolombinas.

### Ingredientes para el puré

6 patatas amarillas  
4 pimientos del piquillo picados finos  
6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra  
El zumo de 3 limas  
2 cucharaditas de ají amarillo  
Sal al gusto  
Para las pechugas  
2 pechugas de pollo  
250 ml de caldo de pollo  
Sal y pimienta

### Resto de ingredientes

2 aguacates  
200 g de mayonesa  
1 rama de apio picada fina  
1 cebolleta picada fina  
El zumo de 1 lima  
1 cebolla roja cortada en plumas finas  
8 huevos de codorniz  
1 lata de aceitunas negras cortadas en rodajas

### Causa Limeña

#### Preparación del puré

Hervimos las patatas con la piel en agua y sal durante 20 minutos. Las sacamos del agua y las pelamos. Después hacemos con ellas un puré, cuando todavía estén calientes. A continuación le agregamos al puré los pimientos del piquillo, el aceite, el zumo de lima y el ají. Con todo ello elaboramos un puré bien finito. Reservamos.

#### Preparación de las pechugas

Hervimos las pechugas en el caldo de pollo con sal y pimienta durante 15 minutos. Las sacamos y las hacemos tiras. En un bol las mezclamos con la mayonesa, el apio, las cebolletas, sal y pimienta. Reservamos.

#### Montamos el plato

En cada plato de servir ponemos un molde que rellenaremos primero con una capa del puré de patatas, después otra de aguacate cortado en rodajas; otra con la mezcla del pollo y una nueva capa del puré. Una vez hecha la forma con estas capas le ponemos encima los huevos de codorniz cortados por la mitad, como se ve en la foto, las aceitunas negras cortadas en rodajitas y unas tiras de cebolla roja. Y entonces ya estará lista nuestra Causa limeña.

Si te ha gustado esta receta de Perú, te recomendamos también nuestro plato de Panamá: Pierna de cerdo ahumada al horno.