



Causita Peruana de Quinua

Causita Peruana de Quinua

Ingredientes

- 120 grs Quinua en grano Doria
- 360 grs papa Criolla
- 1/2 U mediana cebolla cabezona morada ó larga
- 1 U mediana Pimentón rojo
- 4 U limón
- 100 grs mayonesa baja en grasa
- 2 grs Sal
- 1 grs pimienta Molida
- 4 grs cilantro
- 40 grs aguacate
- 40 grs mantequilla

Preparación

1. Cocinar la quinua en una olla mediana con agua y una pizca de sal y pimienta. Una vez cocinada. Una vez cocinada, reservar.
2. Para el puré de papa criolla, pelar la papa, cortarla en cuartos y llevarla a una olla con abundante agua y una pizca de sal y pimienta.
3. Calentar hasta hervir, dejar cocinar hasta que la papa esté blanda y lista para pisar.
4. Retirarla de la olla, pisarla , agregar un poco de mantequilla a temperatura ambiente para brindar cremosidad y salpimentar. Reservar.
5. Aparte, en un bowl mediano, agregar la quinua cocida, un poco de cebolla cabezona morada y pimentón rojo picados finos, zumo de limón, mayonesa , cilantro , sal y pimienta.
6. Mezclar muy bien , hasta lograr una textura algo pastosa. Reservar.
7. Para el armado de la causa, con ayuda de un molde cilíndrico , disponer una capa de puré de papa , después agregar mezcla de quinua.
8. Después una rodaja de aguacate fresco para finalmente terminar con una nueva y última capa de puré de papa criolla.
9. Retirar el molde con cuidado.
10. Presentar en un plato plano y acompañar con algún chip de la preferencia.
11. Para tener listo : Tener limpias y peladas las papas criollas. Así mismo, adelantada una porción de Quinua en grano Doria .
12. Para hacer durante la sesión: Picar y alistar

poco a poco las verduras y los condimentos necesarios para la preparación. Cocinar la papa y realizar puré. Mezclar y montar.