

Causa Limeña

Ingredientes: 8 patatas, 120 ml pasta de ají amarillo, zumo de 6 limones y 4 cucharas de aceite de oliva, sal.

Para el relleno: tomate, huevo cocido, aguacate, atún en lata. Mahonesa

Preparación: poner en una olla a hervir las patatas hasta que estén tiernas. Escurrir y pasar por un pasapurés.

Añadir la pasta de ají amarillo, el zumo de los limones y las cucharas de aceite de oliva. Mezclar todo bien y poner a punto de sal.

Extiende la mitad de la pasta de patata en una fuente y ve colocando en capas primero los tomates cortados en rodajas, encima el aguacate cortado en rodajas, los huevos cocidos cortados en rodajas y por ultimo el atún mezclado con la mahonesa. Cubrir con el resto de la pasta de patatas. Decorar al gusto y listo para servir.

Ceviche clásico

Ingredientes: pescado blanco(corvina, mero, lenguado, ...), ajo, ají , limón, lima, cilantro, cubitos de hielo, cebolla roja, sal, pimienta, mazorcas de maíz cocido y boniato.

Preparación:

Cortar el pescado en dados de 2 cm, poner en un bol y salpimentar. Pasado un minutos añadir ajo y ají amarillo. Mezclar bien.

Rociar con el zumo de limón y lima y agregar cilantro al gusto y cubitos de hielo.

Remover y dejar y dejar marinar unos segundos.

Añadir la cebolla cortada en tiras finas y volver a añadir cubitos de hielo. Remover bien y rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.

Servir en un plato hondo con las mazorcas de maíz y el boniato cocido en rodajas.

Suspiro limeño

Ingredientes: Para la base: 1 lata de leche condensada, 1 lata de leche evaporada, 1 rama de canela 8 yemas batidas y 2 claras más, 1 cucharadita de vainilla, 120gr de azúcar 250 ml de Oporto, Canela para espolvorear lo necesario

Cómo preparar el suspiro limeño

Preparar la base. En una olla, colocar las 2 leches, y cocinar a fuego medio 20 minutos, revolviendo de vez en cuando hasta que empiecen a espesar. Retirar del calor y agregar las yemas revolviendo y la esencia de vainilla. Remover bien y dejar enfriar en la nevera.

Preparar el merengue. En un bol limpio, colocar las claras. En una olla, colocar el azúcar y oporto. Cocinar a fuego medio revolviendo para disolver el azúcar hasta el momento que empieza a hervir.

Dejar de revolver y cocinar hasta obtener un almíbar de pelo. Batir ligeramente las claras, hasta que estén espumosas y agregar de a poco el almíbar. Batir hasta que el merengue esté frío y brillante, unos 7 minutos.

Servir en copas, decorado con el merengue y espolvoreado de canela.