

Causa de Anchoveta

- INGREDIENTES: - ½ Kg. de anchoveta
- 1 kg. de papa amarilla
 - ¼ Kg. de arverjitas pelada y sancochada
 - 1 Zanahoria sancochada picada en cuadraditos
 - 3 cucharadas de ají amarillo molido
 - 1/a taza de jugo de limón
 - ½ taza de aceite
 - 1 huevo crudo
 - 1 huevo duro rallado
 - ½ pimiento picado finito
 - Hojas de lechuga, sal y pimienta

PREPARACIÓN: Lavar las anchovetas en agua limpia y fría, sancocharlas en abundante agua, escurrir y deshilachar la pulpa. Luego en un tazón colocar la papa prensada y sazonarla con sal, pimienta, ají amarillo molido, aceite y parte del jugo de limón. Preparar la mayonesa en la licuadora utilizando un huevo y el resto del aceite. En un recipiente mezclar uniformemente la mayonesa, las verduras sancochadas y el pescado deshilachado.

Sazonar al gusto agregándole jugo de limón. Formar con las manos bolas de masa de papa, luego aplanarlas y rellenarlas con la mezcla anterior, cerrarlas con cuidado. Servir decorando con hojas de lechuga y salpicando sobre ellas el huevo duro mezclado con el pimiento picado.