

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 deshilar 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.