

## **CAUSA DE ATUN**

### **INGREDIENTES**

1 ½ kg de papas amarillas sancochadas  
Aceite de Oliva (cantidad necesaria)  
Ají amarillo en polvo (opcional)  
Jugo de dos limones  
Sal y pimienta al gusto

#### **Para el relleno**

2 Latas de atún  
½ Taza de mayonesa  
1/3 Taza de cebolla cortada en cubitos  
2 huevos sancochado y picado  
1 palta o aguacates en rebanadas  
Perejil y Cilantro picado  
Pimentón amarillo, verde o rojo cortado en trocitos

### **PREPARACION**

Mezclamos el atún con la mayonesa, la cebolla, el huevo picado, pimentones y las rebanadas de palta o aguacate, reservamos. Pelamos las papas recién cocidas y hacemos un puré y le agregamos aceite, ají, jugo de limón, sal, pimienta y amasamos. Dividimos el puré en dos porciones, con la primera porción vamos a forrar el fondo de un molde previamente aceitado y colocamos encima la mezcla de atún. Por último colocamos la última capa de masa. Dejamos reposar por 1 hora y decoramos al gusto.

### **SUGERENCIAS**

Se puede hacer de tres capas si así lo desea.  
Si no consigue papa amarilla puede cocinar la papa pelada y picada con un poco de cúrcuma para que le de color.  
Se puede sustituir el atún por pollo