



CAUSA DE ATÚN

 **Porciones:** : 3
 **Preparación :** 60 min

***** Dificultad:** Fácil
 **Calorías:** 410 – 420

INGREDIENTES:

- Para la base:**
- 250g de papa criolla.
 - 250g de papa chaucha.
 - Sal al gusto.
- Para el relleno:**
- 2 latas de 180 g de Atún Real en aceite de girasol
 - ½ zanahoria
 - ½ cebolla colorada
 - 3 cucharadas colmadas de mayonesa
 - Zumo de 1 limón
 - 2 cucharaditas (o 1 cucharada) de cilantro fresco picado.

PREPARACIONES PREVIAS:

- **BASE DE PAPA:**
 1. Pelar y cortar las papas en trozos medianos.
 2. Cocinar en agua con sal hasta que estén muy suaves.
 3. Escurrir y pasar por un pisa papas mientras aún están tibias, formando un puré homogéneo.
 4. Ajustar sal al gusto.
 5. Reservar hasta enfriar completamente.

(Opcional) Agregar una cucharadita de aceite con achiote para dar un color más intenso.
- **RELLENO DE ATÚN:**
 1. Escurrir bien el aceite de las latas de atún, colocarlo en un bowl y reservar.
 2. Cortar las zanahorias en cubos pequeños o brunoise, cocinar en agua hirviendo por 3 – 4 min, retirar y llevar a agua fría o con hielo, escurrir y reservar.
 3. Cortar la cebolla en brunoise.
 4. Picar finamente el ajo.
 5. Colocar en un bowl mediano la zanahoria, cebolla, mayonesa, jugo de limón, cilantro y atún.
 6. Mezclar bien hasta integrar todo. Refrigerar.

PREPARACIÓN FINAL:

1. En un aro de molde colocar una capa de la base de papa, compactarla.
2. Añadir una porción del relleno de atún sobre la base.
3. Cubrir con otra capa de papa y compactarla.
4. Retirar el molde cuidadosamente para mantener la forma.
5. Decorar con aguacate, huevo duro, cebollas encurtidas, o un poco más del relleno como topping y semillas de ajonjolí negro.

- TIP:**
1. Para una presentación más prolija, usar un aro metálico o molde de cocina. Si no lo consigues, puedes ayudarte utilizando la lata vacía de Atún Real que es redonda.
 2. La causa se puede servir fría o a temperatura ambiente por lo que si tienes un evento puedes prepararlas con un poco de anticipación.
 3. Si usas cebolla muy fuerte, déjala reposar unos minutos en agua con limón y sal antes de mezclarla al relleno.