

## CAUSA LIMEÑA

### INGREDIENTS (2 persones)

- 100 g de patata monalisa
- 10 g de pasta d'aji groc
- 2 llimes
- 80 g de tonyina en oli d'oliva
- 30 g de ceba de verdeo
- 10 g de maionesa
- 10 g d'oliva negra
- 80 g d'alvocat madur

### ELABORACIÓ

1. Bullir la patata en aigua salada amb la pell. Un cop cuita, pelar, picar i reservar.
2. Barrejar la patata amb el suc d'una llimona, la pasta d'aji groc, una cullerada d'oli d'oliva, i sal si cal. Dividir en dos i reservar.
3. Picar la ceba i barrejar-la amb la tonyina i la maionesa.
4. Pelar l'alvocat i, amb l'ajuda d'una forquilla, xafar-lo; afegir una cullerada d'oli d'oliva i el suc d'una llima, dividir en dos parts i reservar.
5. Laminar les olives i reservar.

*Per al muntatge:*

6. Col·locar una primera capa de patates, aplanar sobre el recipient i seguidament una capa d'alvocat. Col·locar amb cura una capa de tonyina i repeteix l'operació. Per últim, cobrir amb una última capa del puré de patates.
7. Decorar amb una mica d'olives picades.

### OBSERVACIONS

- En lloc de que el farciment sigui amb tonyina, es pot fer servir pollastre, peix, tofu.

### NOTES:

---

---

---

---