



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



CAUSA RELLENA

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



CAUSA RELLENA

INGREDIENTES

- 1 Kg. de papa yungay
- 1 Kg. de pechuga de pollo
 - 500 g. de cebolla
 - 1 mayonesa
 - 1 limón
 - 1 ají amarillo
 - 3 paltas
 - Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Cocer las papas y aplastarlas mientras aún estén calientes. Agregar el ají, el zumo de limón, la sal y la pimienta, mezclar bien para conseguir una textura cremosa. Dividir la masa en tres partes. Reservar.
2. Cocer la pechuga de pollo, deshilarla y mezclarla con la cebolla y la mayonesa. Reservar.
3. Cortar el palta en rodajas.
4. Colocar en el plato un molde circular para echar la masa de papa y luego la palta, sazonar con un poco de sal y de pimienta. Cubrirla con una nueva masa de papa.
5. Sobre la mezcla anterior, colocar el pollo, mayonesa y cebolla. Terminar de cubrir con una tercera capa de papa.
6. Servir y disfrutar.

