

Nuestras recetas:

Causa Limeña



Prepará ésta emblemática receta de la gastronomía de Perú, con mucha historia y variedad de sabores. No solo es un plato delicioso, también es un plato hermoso por la llamativa combinación de colores

Cocina: Peruana-fusión

Raciones: 2 personas

Preparación: 30 min

Cocción: 30 min

Total: 60 min

Ingredientes Para 2 personas

Papas 1 kg

Pechuga de pollo 500 g salteado o hervido con caldo de gallina

Zanahorias 1 mediana, hervida con sal y cortada chiquita

Mayonesa cantidad necesaria

Limón 1

Aceitunas verdes o negras 6 o 7 picadas

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta al gusto

Morrón rojo 1 mediano asado y pelado (para hacer la salsa huancaína)

Procedimiento

Hervir las papas y hacer puré mientras aún esté calientes. Agregar el jugo de limón, la sal y la pimienta, mezclando bien y amasando para conseguir una textura muy cremosa. Dividir la masa en dos partes.

Saltear la pechuga de pollo, deshilarla y mezclarla con la cebolla muy picada, las aceitunas, zanahorias y la mayonesa.

Realizar la salsa huancaína colocar en licuadora el morrón asado y pelado con 2 cucharadas de agua, licuar y agregar 2 cucharadas de mayonesa.

Montar el plato. Poner en la base la mitad de la masa de papa y sobre ella colocar la mezcla de pollo, mayonesa, zanahoria y aceitunas, apretando ligeramente con un tenedor. Sazonar con una pizca de sal y de pimienta. Cubrir con la segunda capa de masa de papa, bañar con la salsa huancaína y adornar con una rodaja de huevo duro y una tira de morrón rojo, servir **acompañada de una ensalada de hojas verdes.**

Historia y origen

En el antiguo Perú era preparado con papa amarilla, la cual tiene una textura suave, amasándola con ají triturado; aunque también se puede elaborar con cualquier otra variedad de papa.

En la época del Virreinato, entre los siglos XVI y XIX, se le agregó el limón (originario de Asia), lo que devino en la forma actual tanto en su presentación como en los ingredientes utilizados.

Existen diversas hipótesis acerca del nombre de este plato. Por un lado se ha sugerido que proviene del quechua *Kawsay*, que significa "sustento necesario" y "alimento", o "lo que alimenta", como se le llamaba también a la papa.

Existe otra hipótesis sobre el nombre del platillo que lo vincula a sucesos bélicos de la historia contemporánea del país andino. Aunque este plato netamente limeño ya existía desde el Virreinato, no tenía una denominación específica; fue con la llegada del libertador José de San Martín que para solventar los gastos de la campaña militar, en las esquinas de las calles limeñas se vendía este plato para apoyar a "la causa" de la independencia; es en este contexto en que el plato ganó el nombre de "causa".