

Causa de pulpo al olivo, Perú en el Mediterráneo

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas:

Para la masa de causa:

- 500 gr papa prensada
- 25 ml aceite de girasol
- 30 ml zumo de limón
- 85 gr pasta de albahaca
- Sal

Para la salsa de olivo:

- 100 gr aceituna kalamata
- 30 ml aceite girasol
- 40 ml aceite oliva
- 30 gr huevo líquido
- Sal
- Orégano
- Zumo de lima

Para la causa de pulpo:

- 120 gr de pulpo cocido por persona cortado a láminas
- 80 gr aceite de oliva
- 160 gr tomate cherry
- 40 gr aceituna kalamata

- 200 gr aguacate en láminas
- 4 huevos de codorniz cocidos

/ Preparación

Para la masa

- Hornear la papa a 180 grados, durante 45 minutos.
- Prensar la papa en caliente, luego estirar en una bandeja y dejarla enfriar.
- Una vez la masa esté fría, agregar los demás ingredientes y mezclar de forma homogénea.
- Rectificar de sal y de limón.
- Reservar en frío.
- Hacer una pequeña bolita con la masa y hacerle un hueco con el dedo: en caso de que la masa se rompa significa que le falta aceite.

Para la salsa de olivo

- En una licuadora colocar aceituna, huevo, orégano, sal, y triturar. Luego empezar a emulsionar con el aceite.
- Para terminar, agregar la sal. Por último colar la salsa.

Para la causa de pulpo al olivo

- Colocar la masa de causa en una manga pastelera. Esto nos ayudará a manipularla fácilmente.
- Sobre un plato, colocar la masa de la causa como base de forma rectangular.
- Colocar el aguacate sobre la masa de causa y seguidamente colocar el pulpo en láminas.
- Luego pasamos a bañarlo todo con la salsa de olivo.
- Para terminar, colocamos huevos, tomate cherry y aceituna, todo ello cortado.

- Y picamos la albahaca y la espolvoreamos por encima.