



Causa de betarraga con tartare de trucha al dill y reducción de maracuyá



Ingredientes

Para la Causa

- 4 papas grandes tipo amarillas.
- 2 cdas. de pasta de ají amarillo fresco.
- 2 limones verdes, zumo aprox.
- 1 ½ cda. aprox. de aceite.
- 4 betarragas sancochadas y licuadas, para hacerlas puré.
- sal y pimienta a gusto.

Para el tartare de trucha al dill

- 200 grs. de trucha fresca.
- 2 cdas. de palta en cuadritos.
- 1 cda. de dill fresco.
- 1 cda. de cebolla blanca picada.
- 1 cda. de alcaparras picadas.
- mayonesa al gusto.
- zumo de limón al gusto.
- sal y pimienta.

Para la reducción de jugo de maracuyá

- 2 maracuyás.
- 4 a 6 cdas. de azúcar.



Preparación

Causa de betarraga

1. Sancochar bien las papas, pelarlas y pasarlas aún calientes por un prensador dos veces.
2. Incorporar tres cdas. del puré de betarraga y todos los demás ingredientes.
3. No debe quedar ni muy picante ni muy ácida. Los sabores se deben unir y formar una masa de papa homogénea de un color rosado por la betarraga.

Pasta de ají amarillo

Para la preparación de la pasta de ají amarillo, licuar el ají amarillo entero con aceite y un poquito de sal, hasta formar una pasta. Este ají se consigue congelado en supermercados latinos.

Tartare de trucha al dill

Picar la trucha fresca en cubitos pequeños y agregarle el dill, la palta picada, la cebolla picada, alcaparras picadas, el zumo de limón y mezclar con mayonesa, sal y pimienta al gusto.

Reducción de maracuyá

Sacar el jugo de dos maracuyás y colocarlos en una cacerola con el azúcar, ponerla a hervir hasta que se reduzca y tome un espesor.



Guarnición y presentación sugerida

-Palta, huevo de codorniz, mayonesa de betarraga, reducción de maracuyá.
Colocar en un molde circular una base de causa de betarraga, encima colocar el tartare de trucha fresca y terminar con una base de causa de betarraga. Adornar la causa con huevo de codorniz, un poco de sprut, aceitunas y en el plato colocar la reducción de maracuyá, mayonesa de betarraga, y dados de palta.