

Causa de papa morada, atún y pimiento rocoto

Por: Martín Morales, fundador de los restaurantes peruanos Ceviche Soho, Andina, Ceviche Old St y la AA Rosette en Gran Bretaña | **Foto:** David Loftus

Causa de papa morada

- 200 g de papas moradas o papas harinosas regulares
- 1 cucharada de jugo de lima
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Hojas de berro shiso o de albahaca para decorar
- sal
- pimienta negra recién molida

Salsa de ají amarillo

- 2 chiles amarillos o 2 chiles rojos y 1/2 pimiento amarillo, sin semillas y finamente picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/4 cebolla , finamente picada
- 2 dientes de ajo , finamente picados

Tartar de Atún

- 150 g de atún , finamente picado
- 1 cucharada de mayonesa

Leche de tigre de rocoto

- 1 rodaja de jengibre fresco , 3 mm de grosor
- 1/2 diente de ajo, machacado
- 2 ramitas de cilantro
- 6 limas, en jugo
- 1/4 de pimiento rocoto o 1 chile rojo, sin semillas y

picado

- 1/4 cucharadita de sal

Puré de aguacate

- 1 aguacate, grande y maduro
- Un poco de jugo de lima

Cocina las papas en abundante agua con su piel hasta que estén tiernas (aproximadamente 15-20 minutos).

Mientras se cocinan las papas, prepara la salsa de chile. Calienta el aceite en un sartén pequeño a fuego medio bajo. Freír la cebolla durante 7-8 minutos hasta que esté suave, pero no dorada, luego agregar el ajo y el chile y freír durante 2-3 minutos más para ablandar. Sazona con sal al gusto. Deja enfriar por completo. Cuando se enfríe, forma una pasta suave y reserva. (Puedes almacenarla en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por una semana).

Una vez que las papas estén tiernas, retira del fuego y escúrrelas. Cuando estén lo suficientemente frías para manejarlas, retira la pel y tritura la carne. Agrega 3 cucharadas de la pasta de chile al puré, junto con el jugo de lima y el aceite de oliva yazona bien con sal y pimienta. Dejar enfriar

Para la leche de tigre, coloca el jengibre, el ajo, el cilantro y el jugo de lima en un tazón y déjalo en infusión durante 5 minutos. Cuela el jugo, luego, agrega la pimienta rocoto (o chile) y la sal. Transfiere la mezcla a un procesador de alimentos y revuelve hasta que quede suave. Prueba y ajuste la sal y el jugo de lima según sea necesario

Para hacer el tartar de atún, nuestra estrella de hoy, mezcla 50 ml de la leche de tigre rocoto y la mayonesa,azona con sal y pimienta. Agrega el atún y revuelve para combinar, cubre y deje que el tartar se enfríe en el refrigerador hasta que

esté listo para servir.

Para el puré de aguacate, pica a la mitad el aguacate, retira la semilla. Coloca la pulpa de aguacate con un poco de jugo de limón y una pizca de sal en un procesador de alimentos o licuadora y mezcla hasta que quede suave.

Emplatado

Divide la mezcla de papa en 4 porciones iguales y crea redondos planos, como una hamburguesa en cada uno de los 4 platos. Coloca el puré de aguacate. Continúa con porciones iguales de tartar de atún y rocía con un poco más de leche de tigre rocoto, si lo deseas. Decorar con las hojas de shiso y salsa de chile. Servir de inmediato.