



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Causa limeña de Atún



Atún con todo



31 marzo, 2023

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Causa limeña de Atún

En esa oportunidad quisimos presentarte una delicia de la gastronomía peruana. Probamos varios sabores y métodos de preparación con nuestros productos, decidimos que el mejor ingrediente para preparar una causa peruana fresca y deliciosa, es el atún. Deleita tu paladar y el de tu familia con esta extraordinaria receta de causa peruana con atún zenú. Te contamos los ingredientes y preparación a continuación.

30

2

Compartir



Imprimir

Ingredientes para la causa de atún:

- [1 lata de atún en aceite de Girasol Zenú.](#)
- 8 a 10 papas amarillas (criollas) medianas lavadas y peladas.
- Zumo de 1 limón.
- 2 cucharadas de mayonesa.
- 1/4 cebolla roja finamente picada.
- 1 tomate maduro (sin semillas) cortados en pequeños cubos.

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



Preparación paso a paso:

1. En una olla mediana cocina las papas criollas ya peladas en agua con sal a fuego medio hasta que estén blanditas, luego retíralas del fuego, escurre el agua y ponlas en un bowl, con la ayuda de un tenedor tritúralas hasta hacerlas puré; adicionamos el jugo de medio limón, la mayonesa, mantequilla, sal de ajo Badia y Sazón completa Badia al gusto. Reservamos.
2. Aparte, en otro bowl, mezclamos el atún Zenú, el resto del jugo de limón, la cebolla, hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
3. Para armar la causa peruana: Sobre el plato que se va a servir coloca un aro de metal o plástico mediano engrasado por dentro, llena el fondo del aro con 3 cucharadas del puré de papa, encima pones la cantidad de atún suficiente para cubrir el puré, después seguimos con la mitad del aguacate, con la mitad del tomate y terminamos con un poco de atún. Con mucho cuidado desmoldar.
4. Decora con una rama de cilantro y opcional acompaña con aceitunas al gusto.

Tip

¿Con qué se puede acompañar la causa de atún?

Puedes preparar una salsa a base de aceite de oliva para resaltar los sabores de la receta, pero si quieres algo mucho más tradicional, los peruanos suelen acompañar esta receta de causa de atún con ceviche, te proponemos dos distintas presentaciones para prepararlo con atún, [mira la receta de ceviche de atún aquí.](#)



Productos relacionados



Lomos De Atún En Aceite De Girasol

También te puede gustar



5 marzo, 2022

Ceviche de atún

Este ceviche de Atún Zenú será el efecto para traer todo e...

[Conoce más](#) →



7 marzo, 2023

Receta de arepas rellenas de atún

Las arepas rellenas; este plato típico de nuestra gastron...

[Conoce más](#) →



30 marzo, 2022

Dip de Atún

Conquista cualquier paladar con esta receta perfectamente...

[Conoce más](#) →

[Descubre más](#) >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾