

# CAUSA DE SANGRECITA – Recetas Nutritivas



## Ingredientes

- 1kg de papa amarilla
- 200 gr. Sangrecita de pollo
- $\frac{1}{2}$  kg de zanahoria
- $\frac{1}{2}$  kg de beterraga
- 1 conserva de conserva de atún
- Dos limones
- 3 ramitas de hierba buena
- Una cucharada de ají amarillo molido
- Una cucharadita de ajo molido
- Dos huevos sancochados
- Mayonesa
- Aceite
- Sal

## Preparación

Sancochar la papa, luego pelar y aplastar hasta hacer una masa, luego agregar sal, aceite y ají amarillo molido.

### Para el relleno:

Sancochar la sangrecita con hierbabuena y sal, dejar hasta que este cocida, luego picar la sangrecita, en una sartén agregar aceite, ajo, la sangrecita picada, y la hierba buena picada,

freír por unos 10 minutos. (Reservar)

Cortar cebolla en cuadritos, agregar la conserva de atún, jugo de medio limón, sal, pimienta y mayonesa mesclar. (Reservar)

Sancochar la zanahoria, betarraga, luego cortar en cuadritos, agregar limón Sal y mayonesa. (Reservar).

En una fuente colocar una capa de papa, luego agregar la ensalada de zanahoria y betarraga, colocar otra capa de papa, luego colocar la ensalada de atún, colocamos una capa más de papa y luego colocamos la sangrecita y por ultimo una capa de papa, luego servir con arroz blanco.

**Autora:** Paulina Alfaro Neira (Curgos – Huamachuco)