

ENTRADAS

TIRADITO DE LOCOS CON DRESING DE CILANTRO, PALTA Y GRANADAS



Ingredientes:

- Locos en rodajas
- 1/2 taza de cilantro
- Aceite de olivo
- 1/2 yogurt sin sabor
- 1 palta pequeña
- 2 cucharadas de ciboulette
- 1 cebollín
- 1 cucharada de mostaza
- Jugo de limón
- 1 cucharada mayonesa
- 1 cucharada mostaza miel
- Habas peladas
- Choclo peruano
- Granadas
- Sésamo negro
- Flores comestibles
- Alcaparras

Preparación:

Poner en la procesadora 1/2 taza de cilantro más 4 cucharadas de aceite de oliva, luego 1/2 yogurt sin sabor más 1 palta pequeña y 2 cucharadas de ciboulette más 1 cebollín (con la parte verde incluida) luego 1 cucharada de mostaza más jugo de limón. Procesar todo y rectificar la sal. Agregar el agua necesaria para obtener la consistencia que prefieras.

Poner en un plato 1 cucharada de mayonesa más 1 de mostaza miel, mezclar y extender por el plato. Poner los locos de en rodajas y cubrir con habas peladas, cocidas y choclo peruano más granadas, sésamo negro, flores comestibles más alcaparras, luego la salsa de cilantro y palta.

