

ENTRADAS

PALTA RELLENA CON LOCOS



Ingredientes:

- 8 a 10 locos
- 1 mango
- 1/2 pepino
- 1 tomate
- 2 cebollines
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 2 cucharadas de cilantro
- 3 cucharadas de mayonesa
- 3 cucharadas de yogurt sin sabor
- 5 cucharadas de soya
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 limón
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1/2 cucharadita de jengibre rallado o en pasta
- 6 u 8 paltas
- Lechuga
- Rúcula

Preparación

- En un bowl grande poner 8 a 10 locos cortados pequeños + 1 mango cortado en cubos + 1/2 pepino pelado y sin Pepas cortados en Cubos + 1 tomate sin pepas cortado en cubo + 2 cebollines con lo verde incluido + 1/2 taza de almendras laminadas + 2 cucharadas de cilantro.



- ALIÑO: poner en un Bowl 3 cucharadas de mayonesa + 3 cucharadas de yogurt sin sabor + 5 cucharadas de soya + 2 cucharadas de vinagre + jugo de 1 limón grande +1 cucharada de mostaza miel + 1/2 cucharadita de jengibre rallado o en pasta. Mezclar todo y agregar al bowl con locos.
- Rellenar 6 u 8 paltas peladas y sin carozo. Ponerlas en una fuente con lechuga y/o rúcula.

