

## ENTRADAS

# PALTA REINA RELLENA CON LOCOS



### Ingredientes:

- 8 a 10 locos
- 1 mango ojalá fresco
- 1/2 pepino
- 1 tomate
- 2 cebollines con lo verde
- 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 de manzana
- Jugo de 1 limón grande
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1/2 cucharadita de jengibre rallado o en pasta
- 6 u 8 medias paltas peladas

### Preparación

- En un bol grande poner 8 a 10 locos cortados en cubos pequeños + 1 mango ojalá fresco 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 de manzana + 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 los locos.
- Rellenar 6 u 8 medias paltas peladas y sin carozo. Ponerlas en una fuente con lechuga y/o rúcula.
- Puedes cambiar los locos por camarones, jaiba o el marisco que quieras o si prefieres, pueden ser verduras ...y usas el mismo aliño.
- Los locos son moluscos que se dan, creo, solo en Chile...

