

ENTRADAS

TIRADITO CON DRESING DE PALTA, TAJÍN Y CHIP DE CAMOTE



Ingredientes:

- 600 g de lenguado o del pescado blanco y firme que prefieras
- 2 paltas maduras
- 1 cebollín con lo verde incluido
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 cucharada de mostaza
- El jugo de 2 limones
- 1 cucharada grande de mayonesa
- 3 cucharadas de
- Sal
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de arroz o vinagre de manzana
- 2 cucharadas de Tajín (en supermercados)
- 1 camote

Preparación

- Cortar en láminas delgadas 600 g de lenguado o del pescado blanco y firme que prefieras.
- Poner en el vaso de la procesadora 2 paltas maduras + 1 cebollín con lo verde incluido + 2 cucharadas de cilantro + 1 cucharada de mostaza + el jugo de 2 limones + 1 cucharada grande de mayonesa + 3 cucharadas de soya, procesar todo hasta que esté suave y cremoso.
- Agrega sal o más limón si es necesario.



- Cubre la base de una fuente para servir con 3/4 de la mezcla. Ordena sobre el dressing de palta, las láminas de pescado.
- En un pocillo aparte poner 1/4 de taza de aceite de oliva + 3 cucharadas de vinagre de arroz o vinagre de manzana + el 1/4 de la mezcla de palta reservada + 2 cucharadas de Tajín (en supermercados) mezclar todo rectificar la sal y hacer líneas desordenadas sobre toda la preparación.
- Para los chips, pelar y cortar en láminas delgadas 1 camote y luego cortar en bastones. Freír en aceite caliente, hasta que estén dorados y crujientes y poner sobre el tiradito para el dar el toque crunchy.

