
Bocado de mariscos

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 3 kg. de choritos en concha
- 3 lechugas milanesas
- 6 locos (cocidos)
- 2 tazas de jibia (cocida y cortada en cuadros)
- 2 tazas de choclo (desgranado y cocido)
- 4 tomates (medianos y firmes)
- 10 cucharadas de mayonesa
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

En una cacerola cocine los choritos en 1,5 litros de agua, la idea es que el agua llegue a menos de la mitad de la cacerola para que el marisco se cocine al vapor, retirar, enfriar, sacar de sus conchas y reservar en un lugar refrigerado.

Cortar los locos en cuadros pequeños, pelar y picar los tomates en cuadros medianos.

Lavar y desinfectar la lechuga, deshojarla y reservar.

En un recipiente para ensaladas, juntar todos los ingredientes, sazonar a gusto, mezclar con mayonesa suavemente para que se integren bien todos los sabores. Servir en platillos individuales montado sobre hojas de lechuga.

