



## \*\* *Ensalada de trucha y vegetales*

(Para 10 personas)



### INGREDIENTES

- 1½ kilo de truchas limpias (solo filete con piel)
- 2 lechugas escarolas
- 2 lechugas moradas
- 1½ kilo de tomates
- 1 kilo de paltas
- 4 cucharadas soperas
- Jugo de 2 limones
- Sal y pimienta a gusto



### PREPARACIÓN

Lavar y desinfectar todas las verduras. Deshojar y trozar las lechugas con las manos. Cortar los tomates en gajos (sin pelar), pelar y cortar las paltas en medias lunas.

Disponer los filetes de trucha con piel sobre una bandeja de horno, pintar con aceite y salpimentar; cocinar por 15 minutos y enfriar, retirar la piel, desmenuzar y reservar.

En un recipiente juntar todos los ingredientes, lechugas, tomates, palta y trucha desmenuzada, agregar el resto del aceite, el jugo de limón, salpimentar a gusto, mezclar y lista para servir.

