



Cochayuyo en salsa verde

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1 paquete de cochayuyo (1 kilo)
- 3 cebollas medianas
- 1 taza de perejil (picado bien fino)
- 1 taza de jugo de limón (recién exprimido)
- 4 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Cocine el cochayuyo en una cacerola por una hora y media, enfríe y luego corte en cuadros chicos, reserve en un lugar fresco.

Pique la cebolla en cubos bien pequeños, y deje remojar en agua bien fría al menos una hora, deje escurrir unos 10 minutos y después ocupar.

En un recipiente de loza mezcle el cochayuyo, la cebolla y el perejil, incorpore el jugo de limón y el aceite. Sazone a gusto con sal y pimienta, sírvase como ensalada.

