

\*\*\*

# Ensalada de locos en aceite de ajo

(Para 10 personas)



## INGREDIENTES

- 20 unidades de locos
- 1 kilo de palta (firme)
- 3 lechugas escarolas
- 3 naranjas medianas
- 1 pimienta roja
- 2 cebollines (sin la parte verde)
- 3 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite
- Jugo de dos limones
- Sal, pimienta y orégano a gusto



## PREPARACIÓN

Apaleaar y cocinar los locos hasta que estén listos, enfriar, cortar en bastones delgados y reservar.

Lavar y desinfectar las frutas y verduras.

Deshojar y trozar la lechuga con la mano, pelar y cortar la palta en medias lunas, cortar los cebollines en aros delgados y la naranja en gajos sin la parte blanca, por último cortar el pimienta en tiras pequeñas y delgadas.

## *Aceite de ajo*

Poner los dientes de ajo sin pelar sobre un recipiente, llevar al horno por 10 minutos a fuego medio (asar), sacar una vez que estén blandos, retirar la cáscara, moler con una cuchara y mezclar con el aceite.

Poner todos los ingredientes en un recipiente, agregar el aceite de ajo, el jugo de limón, sal, pimienta y orégano a gusto, mezclar y servir.

Se recomienda poner mayonesa para complementar el aderezo.

