

Ensalada de lechuga arrepollada, rúcula, papaya y bacalao



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Papaya: 1/2 Unidad

Limon:

Rúcula:

Aceite De Oliva:

Lechuga arrepollada:

Lomo de bacalao: 1 Unidad

Sal:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una *cacerola* al fuego colocamos agua y añadimos el bacalao. Cuando el agua rompa el hervor, retiramos el bacalao y reservamos.
- Luego, cortamos la **papaya** en 4 pedazos y la marcamos con su piel en una *plancha* o parrilla.
- Cubrimos un plato amplio con la *papaya* y añadimos encima los *repollo* de **lechuga** y la **rúcula**. Aliñamos con *limón*, sal y aceite de oliva virgen.
- Terminamos con el bacalao.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lechuga-arrepollada-r-cula-papaya-y-bacalao-2>