# 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 a&ntilde

- Adimos 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**