Machas con pebre de mote y palta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de cilantro

Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro: 1 Ramillete
Agua: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: 100 cc

Machas

Machas: 30 Unidades

Pebre

Jugo de Limón: 1/2 Taza
Paltas: 3 Unidades
Tomates: 3 Unidades
Cebollas moradas: 2 Unidades
Mote cocido (Trigo mote): 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 Pocillo

Varios

Berro: 1 Paquete
Ciboulette picado: A gusto

Preparación de la Receta

Machas

- Apalee las lenguas de macha y blanquee en abundante agua salada en ebullición.

Aceite de cilantro

- Licue el *cilantro* con un poco de aceite de oliva y un poco de agua.
- Condimente con sal, pimienta, *jugo* de *limón* y reserve.

Pebre

- Pele las paltas y corte en cubos.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Pique finamente las cebollas.
- En un bowl mezcle el **mote** *cocido*, las paltas, los tomates, las cebollas, *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Distribuya dentro de 6 aros de acero inoxidable y deje escurrir.

Presentación

- Disponga en el centro del plato las lenguas de machas formando un abanico y de lado desmolde un timbal de **pebre**
- Rocíe con gotas de aceite de *cilantro* alrededor del abanico y decore con hojas de berros y *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/machas-con-pebre-de-mote-y-palta