

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>