

Timbal de picoroco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcaparras: 2 cdas.

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Limón de pica: 1 Unidades

Ají Rocoto: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Palta: 1/2 Unidad

Carne de picoroco: 250 g

Preparación de la Receta

- Retire la carne, sólo la parte blanca, de los picorocos limpios y cocidos.
- Corte en trozos pequeños.
- Reserve algunas tiritas de carne de picoroco.
- Exprima el *limón*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en cubos pequeños.
- Corte la *palta* al medio, retire la pulpa y corte en cubos pequeños. Rocíe con *jugo de limón*.
- Corte el *ají rocoto* al medio, retire las semillas y corte un cuarto en cubos pequeños. Corte el otro cuarto en tiras finas y reserve.
- En un bowl coloque el *jugo de limón*, el *ají rocoto*, las *alcaparras*, la *cebolla* de verdeo, la *palta* o *aguacate*, sal y pimienta. Mezcle bien.

Presentación

- En un plato con un aro de metal coloque la mezcla con carne de picoroco, preñe y retire el molde.
- Decore con tiritas de carne de picoroco y tiritas de *ají rocoto*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-picoroco>