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, prense 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