

\*\*\*

# Ensalada de ulte (hUILte) con vegetales

(Para 10 personas)



## INGREDIENTES

- 3 atados de ulte (hUILte)
- 2 lechugas escarolas
- 3 pepinos de ensalada
- 2 paquetes de cebollín
- 4 tomates medianos
- 4 paltas firmes
- 1 paquete de cilantro (picado fino)
- 5 huevos
- 2 limones (exprimidos)
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta



## PREPARACIÓN

Cocine el ulte (hUILte) en agua con sal hasta que esté blando, después de cocido enfriar y cortar en trozos pequeños, reservar.

Corte el cebollín en aros, incluyendo sus tallos verdes. Cocer los huevos, enfriar, pelar y cortar en cuatro. Pele el pepino y córtelo en rodajas finas. Las lechugas deshojarlas y trozarlas con los dedos. Los tomates córtelos en forma de diente de ajo y pele la palta y córtela en trozos medianos.

En un recipiente disponer todos los ingredientes, agregar el aceite, el jugo de limón y sazonar a gusto con sal y pimienta, mezclar en forma lenta para que todos los ingredientes queden sazonados.

