

## ROLLITOS DE TRUCHA AHUMADA



### ***Ingredientes:***

- 250 Gramos de trucha ahumada
- ¼ De atado de espinaca
- 1 Zanahoria
- 1 Palta

### ***Preparación***

Pasar por agua hirviendo la espinaca durante cinco segundos, luego colocar en agua con hielo para detener la cocción. Reservar. Pelar la zanahoria y cortar en bastones de 5 centímetros de largo, pasar por agua hirviendo durante cinco minutos. Retirar y reservar. Pelar la palta y cortar en láminas delgadas.

Lavar el aguaymanto, licuar con agua, colar y poner en una olla junto con el azúcar. Dejar cocer hasta que tome consistencia.

Estirar un filete de trucha, poner encima una hoja de espinaca estirada, zanahoria y palta. Enrollar para hacer los rollitos. Servir con el coulis de aguaymanto.

*Coulis es una salsa que puede ser de frutas o vegetales con el que se acompaña diversos platos.*