

**24 - 35
MESES**



LOCRO DE ZAPALLO CON PESCADO

INGREDIENTES:

½ de filete de pescado furel
1 cebolla pequeña
2 dientes de ajo 1 papa blanca
mediana
100g de zapallo macre
2 cucharaditas de aceite
3 hojas de lechuga
100g pepinillo 1 limón
Orégano al gusto
Sal, pimienta y comino al gusto.

PREPARACIÓN:

- 1. En una sartén, freír el filete de pescado con un poco de aceite y sal al gusto.**
- 2. Cortar la papa en cuadritos medianos, el zapallo y la cebolla en cuadraditos y moler el ajo.**
- 3. Preparar un aderezo con una cebolla, ajo, pimienta y comino. Una vez listo, añadir las papas, el zapallo y el orégano. Verificar la cocción de las papas y el zapallo.**
- 4. Preparar la ensalada de lechuga y pepinillos en rodajas con limón y sal al gusto.**
- 5. Servir el filete de pescado con el locro de zapallo y la ensalada.**