Mix de lechugas con flor de calabaza rellenas de requesón

Ingredientes

- *2 tazas de flor de calabaza, limpias y sin pistilo.*
- *1 cucharada de aceite de oliva virgen.*

Para el Mix de Lechugas:

- *50 g de lechuga italiana, lechuga escarola y lechuga sangría, limpias y en cortes de un bocado*
- *50 g de radicchio, limpio y cortado en tiras finas*
- *1 pieza de limón amarillo, el jugo nada más*
- *1 cucharadita de sal con ajonjolí o de sustituto de sal*
- *1 cucharada de aceite de oliva virgen*

Para el relleno de requesón:

- *100 g de requesón escurrido, sin suero*
- *1 cucharada de cebolla morada cortada finamente*
- *1 cucharada de cilantro cortado fino*
- *1 cucharadita de sal de grano.*

Preparación

Primero reúne los ingredientes del relleno en un bowl o cuenco, mezcla muy bien, sazona y resérvalo en frío bien tapado. Ya que lo hiciste, en otro recipiente, mezcla las lechugas y también resérvalo en frío bien tapado.

Después, Divide el requesón en ocho porciones y rellena cada una de las flores de calabaza con una porción. En una sartén calienta el aceite y fríe las flores de calabaza ya rellenas.

Frielas por poco tiempo, ya que la flor de calabaza es muy delicada y fácilmente puede pasarse de cocción y romperse. Retiralas y colócalas sobre papel absorbente Ahora toma el mix de las lechugas y sazónalo con el jugo de limón, una cucharada de aceite de oliva, sustituto de sal con ajonjolí y mezcla. Monta en cada plato una porción de mix y sobre ésta la flore de calabaza, que serán dos por cada persona.