

Primero, cortar las paltas por la mitad y quitar el hueso. Con una cuchara, sacar parte de la pulpa de la palta y colocarla en un tazón. En un tazón aparte, combinar los lomos de jurel escurridos con la pulpa de la palta. En otro recipiente, preparar la salsa mezclando mayonesa, mostaza, aceite de oliva, jugo de limón y ciboulette picado. Agrega sal y pimienta al gusto. Añadir la salsa a la mezcla de jurel y palta. Mezclar bien todos los ingredientes hasta que estén homogéneos. Rellenar las mitades de las paltas con la mezcla y colocar la palta sobre una cama del mix de hojas verdes alrededor del plato para darle un toque fresco y presentación. Servir las paltas rellenas en platos individuales.