

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 aguacates maduros
- Zumo de limón
- Sal
- Huevo batido
- Pan rallado
- Harina de garbanzos

Preparación:

Paso 1

Pelamos los aguacates y chafamos con un tenedor hasta obtener una pasta. Agregamos un poco de zumo de limón y sal. Vamos formando bolas del tamaño de una nuez y pasamos por harina de garbanzos, huevo batido y pan rallado. Freímos en abundante aceite.