

Creador: bertodu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

El truco de esta receta:

rociar el aguacate con zumo de limón para que no ennegrezca

Descripción:

aperitivo de aguacate con langostinos y mahonesa

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Aguacate
- un poco de cebolla roja
- unas gotas de limon
- 1 cucharada de mahonesa
- uno por persona de panecillos tostados
- 12 langostinos cocidos

Preparación:

Paso 1

el aguacate mejor que esté maduro, se vacía para aplastarlo y se rocía con unas gotas de zumo de limón y sal

Paso 2

con un tenedor se aplasta la carne del aguacate y se mezcla con la mitad de los langostinos cocidos en trocitos pequeños, un poquito de cebolla muy picada y la cucharada de mahonesa

Paso 3

se dejan tantos langostinos pelados y enteros para decorar, se reparte el puré entre los 6 panecillos y se coloca el langostino encima, se mete a la nevera y se guarda hasta la hora de comer