canapes de aguacate con cebolla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Laura Patiño



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
aplastar la carne del aguacate con un tenedor y rociar con zumo de limón para que no oscurezca

Descripción:

aperitivo de aguacate con cebolla , pimientos del piquillo y aceitunas negras

Ingredientes para 3 personas :

- 1 AGUACATE MADURO
- 1 trocito de cebolla
- 1 Pimiento piquillo
- 6 crackers recondo
- 6 aceitunas negras
- 1 1 CHORRITO ZUMO LIMON

Preparación:

Paso 1

se extienden en una bandeja los crackers o panecillos tostados, se vacía el aguacate y se mezcla aplastándolo con un tenedor con la cebolla, muy picada, se rocía con zumo de limón, y luego se decora con los pimientos del piquillo en tiras y las aceitunas, se guarda en la nevera para que esté fresco antes de comer