

**Creador:** bertodu **Recetizador:** patritu



**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