tostadas de aguacate con langostinos

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

Creador: bertodu **Recetizador:** helena sanz

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