

COPA DE GAMBA Y AGUACATE



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

como primer plato, es ligero, y se puede servir en frío,

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lechuga fresca blanca
- 1 aguacate blanca
- 100 gambas peladas y cocidas blanca
- 1 lata de atun Calvo
- 1 lata de mejillones (Hacendado)
- 100 grms de olivas verdes La Española
- 1 paquete de salmón ahumado blanca
- 1 mayonesa blanca

Preparación:

Paso 1

En un bol hemos colocado la lechuga limpia y en trocitos pequeños y vamos añadiendo todos los ingredientes, el atún, mejillones, olivas, salmón ahumado, las gambas pelados y cocidas, todo los bañaremos con mayonesa y serviremos