aperitivo de Aguacate con langostinos

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

Creador: Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Añadirle un poco de mahonesa espesa a la decoración. mejora la presentación y el sabor. Con una manga y boquilla de hace una roseta encima.

Descripción:
para estas fiestas. Preparar distintos tipos de canapés poco antes de la cena servidos con distintos vinos, blancos o de aguja, con pescados o verduras, tintos para carnes, casqueria o embutidos y cava para todos Prepara un buen ambiente.

Ingredientes para 6 personas :

- 15 pelados y cocidos de langostinos
- 2 unidades maduros de aguacates
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 diente picado de ajo
- cebolleta
- al gusto de sal, pimienta y pimentón
- 6 pan tostado

Preparación:

Paso 1

Trocear en trozos pequeños los aguacates, mezclar en un bol todos los ingredientes menos los langostinos. picar y añadir los langostinos reservando 1 por tartaleta o panecillo para decorar. poner sobre los panecillos decorando con un langostino y unas hojas de cebolleta.