Rollito de marisco y aguacate

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 sobres de puré de patatas
- 100 g de gambas cocidas
- 150 g de pescadilla cocida
- 100 g de lechuga
- 1 aguacate
- 200 g de mayonesa
- Leche
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Gambas cocidas peladas
- Hojas de perejil para decorar

Preparación:

Paso 1

Preparar un puré de patatas espeso (con leche y mantequilla) siguiendo las instrucciones del envase. Retirar del fuego y reservar hasta que esté frío. Lavar, centrifugar y cortar en juliana la lechuga. Pelar el aguacate, quitar el hueso y cortar en dados la pulpa. Pelar las gambas y desmenuzar la pescadilla. Poner todos los ingredientes en un cuenco y mezclar. Extender el puré de patatas en un paño previamente humedecido con agua. Rellenar con la preparación anterior y doblar para darle forma de rollo. Colocarlo en una bandeja y cubrir la superficie con la mayonesa. Decorar con gambitas cocidas y peladas y unas hojitas de perejil. Servir frío.