

# Tartar de aguacate con tomates secos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Caro

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 aguacates
- 1 tarro de tomates secos en aceite de oliva y vinagre
- El zumo de 1 limón
- Pimienta de cayena
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Abrir los aguacates, quitarles el hueso, retirar la piel y cortar la pulpa en dados muy pequeños. Después, ponerla en un bol amplio junto con los huesos de aguacate para que no se oxide. Añadir el zumo de limón, una pizca de pimienta de cayena y una pizca de sal. Mezclar para que el aguacate se impregne de los sabores. Retirar los huesos. Escurrir bien los tomates secos del líquido de conservación y después cortarlos en juliana. Servir el tartar de aguacate en cuencos individuales y colocar encima los tomates secos.