CREMA DE AGUACATE CON GAMBAS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Inma Roman



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 2 aguacates
- 1 pepino
- - 1 cebolleta
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 2 limones
- 10 o 12 gambas peladas
- Unos cuantos tomates cherrys
- Aceite de oliva virgen extra
- Unas hojas de albahaca
- Pimienta Sal

Preparación:

Paso 1

Primero pelaremos y troceamos el pepino. Exprimimos los limones . Partimos los aguacates, quitamos el hueso y extraemos la pulpa y la regamos con el zumo de la lima. Limpiamos y picamos la cebolleta. Pasamos por la batidora la cebolleta, el aguacate, el pepino, el vinagre y un chorrito de aceite, sal y pimienta. Una vez batido todo vamos añadiendo agua poco a poco, hasta conseguir la consistencia de la crema deseada. Reservamos en el frigorífico durante una hora aproximadamente. Lavamos la albahaca y la trituramos un poco e introducimos en una botellita con AOVE (ésto es mejor tenerlo preparado con antelación para que el aceite coja todo el sabor de la albahaca). Cuando la crema esté fría pelaremos las gambas y las saltearemos en un poco de aceite. Reservamos. Lavamos y cortamos los cherry en dos. Lavamos también unas hojas de brotes de ensalada. Repartimos la crema, ya fría, en cuencos o vasitos. Disponemos sobre ella el tomate cortado, unas hojas de brotes y las gambas. Servimos acompañada de un hilo del AOVE aromatizado de albahaca y pimienta molida.